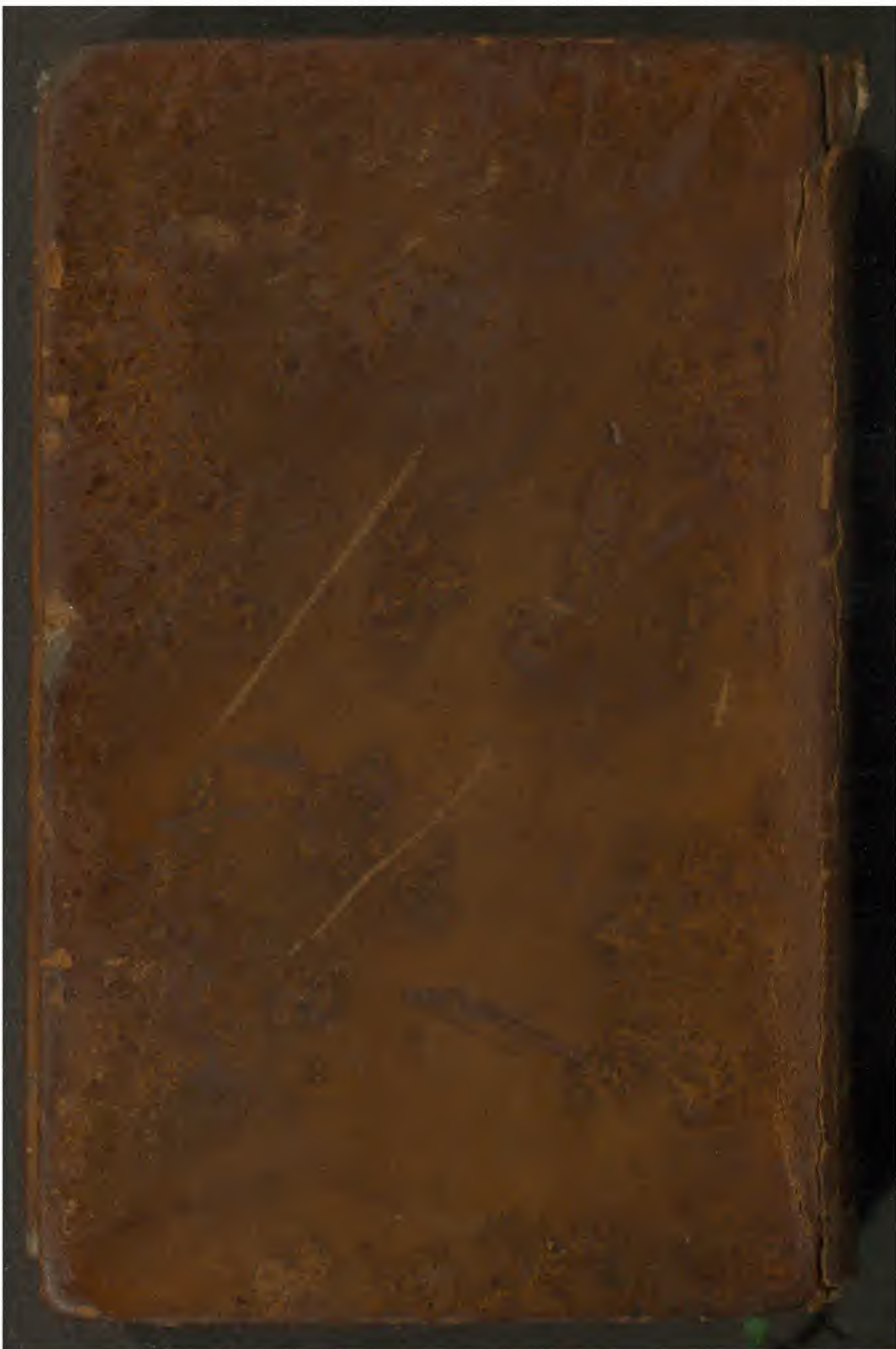






Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4367/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4367/A



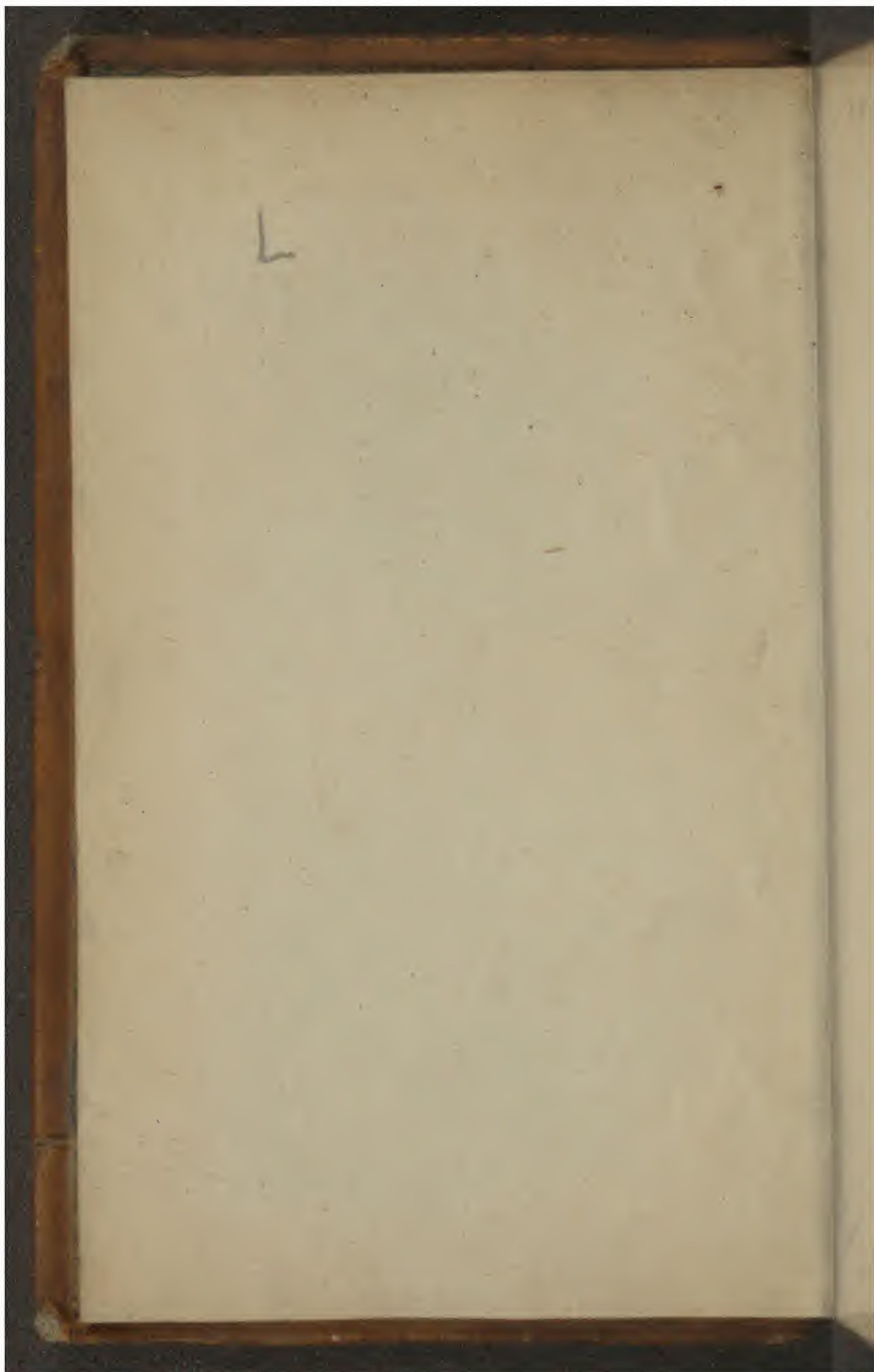
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4367/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4367/A







49.C. (2)

21184(1)

Spina
9/08

4367/A 4361

21184
LE IARDINAGE

D'ANTOINE MIZAVLD
MEDECIN.

CONTENANT LA MANIE-
re de cultiuer les iardins, les preseruer de toute
vermine, & en tirer remedes propres aux
maladies des hommes.

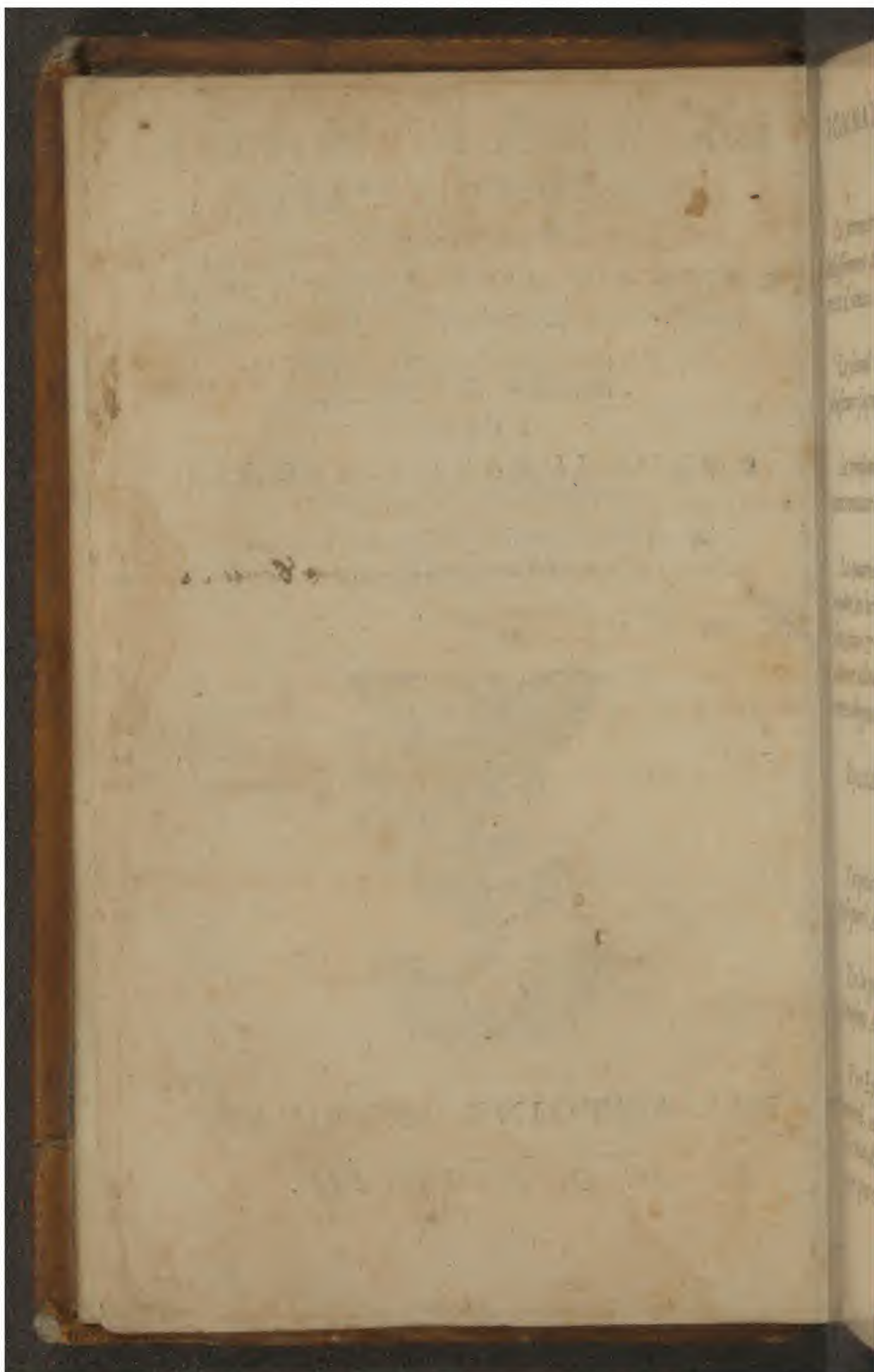
ITEM,
COMME IL FAUT ENTER LES
Arbres, & les rendre medicinaux.

Mis en François pour faire que le profit qu'on en peut
tirer soit commun à chacun. par Gaultier André



PAR ANTOINE GRYPHIVS.

M. D. LXXVIII.



SOMMAIRE DES TRAICTEZ contenus en ce liure.

Le premier traicté discourt de la culture & embellissement des Iardins, & de plusieurs gentils secrets d'iceux.

Le second enseigne l'art & dextérité d'Enter en plusieurs façons.

Le troisieme monstre les remedes & secours qu'on peut receuoir des plantes des Iardins.

Le quatriesme propose de fort beaux artifices pour rendre les herbes des Iardins, les racines, fruiets, raisins, vins & chairs medicinales, sans qu'il soit besoin courir ailleurs, ni fascher l'estomach, ni le gosier d'autres drogues.

*Il y a aussi quelques autres petits Traictéz,
Asçauoir,*

Vn petit Traicté de l'Anatomie des Arbres, composé par l'Auteur.

De la proportion & mesure de l'homme, fait par le mesme Auteur.

Vne Epistre de Diocles Caristien, medecin fort renommé, au Roy Antigonus, où il traicte du presage des maladies, & comme on y peut promptement pouruoir par remedes prins és Iardins.

Conseil d'Arnaud de Villeneuve excellent medecin, enuoyé au Roy d'Arragon, de l'usage salutaire des herbes des Iardins.

Petit traicté d'Ant. Mizauld, asçavoir s'il est bon de manger du fromage.

Vn autre petit traicté du Sené, par le mesme auteur.

LE TRADVCTEUR A ANTOI-
ne Mizauld de Moluſſon, Auteur de celi-
ure, tresdocte & bien expert Mede-
cin à Paris, deſire ſalut & tou-
te proſperité.

C *EVX* qui mettent la main à la plu-
me pour transmettre quelque choſe de
leur labeur à la poſterité, ou le commu-
niquer à ceux de leur temps, ſoit qu'ils
ſoyēt eux-mêmes auteurs de l'œuvre,
ou que ſeulement ils la traduſſent d'une langue en au-
tre, pour cōmuniquer le profit qu'on peut tirer de l'œu-
re à quelque nation : ont accouſtumé d'adreſſer leur
labeur à quelcun, & en ce faiſant ils ont eſgard à plu-
ſieurs & diuerſes cauſes, & les uns ſont eſmeus d'une
raiſon les autres d'une autre, pour dedier leur travail
à ceſtuy-ci, ou à ceſtuy-la. Mais ie n'ay pas eu beſoin
de beaucoup penſer à qui dedier ceſte traduction : car
ſi ie l'euſſe préſenté à autre qu'à vous, qui en eſtes l'au-
teur, c'eût eſté vous faire un tort evident, préſentant à
un autre, ce qui eſt voſtre, & qui proprement peut eſtre
donné & préſenté par vous, & nō par autre. Et qui plus
eſt, qui eſt-ce qui plus volōtiers ſ'employera pour le de-
fendre des calōnies, que ceux qui ne ſçauroient imiter
ni l'inuētion, ni le ſçavoir qui y eſt cōtenu, pourroyent
ietter cōtre luy, ſi non vous, qui eſtes celuy qui l'avez
engendré : avec ce, que nul ne le ſçauroit mieux faire
que vous, qui avez aſſez fait conoiſtre la dextérité de
voſtre eſprit, tant en ceſt œuvre, qu'en pluſieurs au-

¶ iij.

EPISTRE.

tres, que vous avez desia mis en lumiere, & en mettez tous les iours. Le principal que i'ay à faire maintenant, c'est de vous rendre raison pourquoy i'ay fait parler vostre liure vn autre langage que vous ne luy auiez appris en sa natiuité, de sorte qu'il pourroit sembler que ce n'est pas ici son langage naturel, & mesme qu'il pourroit estre aduenue qu'en le traduisant i'y aurois commis quelque faute. Pour donc satisfaire à ceci, premierement en lisant & relisant vostre œuvre, i'ay remarqué que quasi par tout vous faites entendre, que vostre desir est de profiter à tous, & mesmement aux pauvres & aux villageois, afin qu'ils ayent de quoy se pouuoir soulager en leurs maladies: or la pluspart de ceux-là ne sçauent que c'est de la langue latine, il m'a donc semblé, que ce ne seroit point contre vostre desir & intention, si ie seruois de truchemēt pour leur faire part du bien que vous leur procurez. Secondement, vous accommodez le plus souuent, & le regime de vie, & les drogues dont vous desirez qu'on se serue à nostre climat de France, de sorte qu'on pourroit bien à bon droit nommer vostre liure la medecine françoise (mesme vostre desir est que tous les medecins s'accommodent ainsi au climat où ils sont) ce n'est donc point sans cause que i'ay desiré que ceste medecine françoise parlast aussi françois. Dauantage vous estes naturel & affectionné François, serez vous donc marri si vostre pais iouist d'un si grand bien qu'on peut tirer de la lecture de vostre liure? ie croy que non. Mais vous vous pourrez plaindre de ce que ie n'ay pas en la patience d'attendre que vous mesmes

le ffs-

EPISTRE.

le fîsiez : ie confesse franchement que vous l'eussiez beaucoup mieux fait que moy , mais aussi ie vous diray que si ie n'eusse pensé que vous l'eussiez fait vous mesmes (comme ie le me faisois acroire) il y a desia long temps que ie l'eusse mis en lumiere : mais apres auoir longuement attendu , & me faschant de ce que le peuple françois estoit si long temps frustré de vostre liberalité, & vous du loz & honneur qui vous en est deu, i'ay mis la main à l'œuvre à bon escient, & vous ay renuoyé vostre nourrisson, qui a appris en Suisse à parler françois, esmerueillé de ce que les François ne se sont souciez de le se rendre familier. I'eusse bien désiré auant que passer si auant d'en auoir vostre aduis, mais la distance des lieux me sert d'excuse suffisante: & serois marri s'il m'estoit aduenu que vous, ou quelque autre à vostre aduen, ayant entrepris ce labeur, estoit preuenu par moy, vous asseurant que c'est à mō insceu & sans aucune malice. Au reste si en ma traduction i'auois commis quelque faute, i'espere que en la seconde edition nous y tiendrons si bien la main, que ce qui y pourroit estre de faute sera corrigé, si seulement il vous plaist de nous faire tāt de bien de nous faire entendre si vous y prenez plaisir: cependant nous prierons Dieu qu'il vous vueille conseruer longuement, avec accroissement de ses saintes graces.

¶. iiij.

TABLE DES CHOSES PRINCIPALES
les contenues en ce premier liure De la
Culture & Secrets des Iardins.

- A**ncien establissement & vsage des iardins. pag. 1
Vers de Virgile à ce propos. 2
Quel profit il faut attendre des iardins. 4
Maniere & façon d'edifier vne haye viue pour la de-
fence d'iceux. 6
De l'assiete, eau & terre des iardins. 9
Mauuaise terre pour les iardins quelle. 10. & 11. quel
sient est le meilleur pour les iardins. 13. le moins
estimé selon les Grecs. 15
De semer, & des semences du iardinage. 17
Remedes & secrets pour les semences, auant & apres
estre sèmees. 21
En quel temps il faut essarter, sarcler & arrouser les
iardins. 26
Quelles herbes vueillēt estre arrousees d'eau salee. 27
Aide & remede contre les taupes, formis, mousches
& raines, qui renuersent & gastent les herbes &
fruits. 36
Contre la morsure des serpens. 48
Remedes cōtre les scorpions, crapaux, rats de iardins,
belettes & autres qui corrompent les herbes &
fruits. 50
Contre la gresle & foudre qui gastent les fleurs. 54
L'eschalotte n'est iamais attainte de foudre, & pour-
quoy. 56
De la rouille, bruine, halle & autres maux, qui aduien-
nent de l'air aux arbres, fruits & vignes, & gastent
les fleurs & fruits. 57. Conseil d'Appulee sur ces
maux. 58.
Maniere de cultiuer les laiçtuës, avec leurs remedes
& secrets. 61
Moyen de cultiuer le chou avec ses remedes. 66
Hainne mortelle entre le chou & la vigne. 68.

Vertu

TABLE.

- Vertu du chou contre l'yurongnerie. 69.70.
 Chou cuit deux fois aux banquets des anciens pour
 faire vomir. 71
 Maniere de cultiuer le persil avec ses remedes & se-
 crets. 71
 deux sortes de persil. 73
 D'où est venu le prouerbe: Il luy faut du persil. 73
 Persil mauuais pour les femmes accouchees. 73 em-
 pesche le laict. 74
 De la bete & de ses secrets. 74
 La bete ordinaire sur la table des pauvres. là mesme.
 temps propre pour la planter. là mesme. ses racines
 cuittes en la braise ostent la senteur des auls. 75.
 La bete propre pour auoir promptement du vinaï-
 gre. là mesme.
 Moyen de confire le pourpié. 76
 Deux sortes de blettes. 77.
 Difference entre blette & bette. là mesme
 Martial à ce propos. là mesme.
 Asperge, & la maniere de la cultiuer. 78
 Didyme auteur Grec touchant le temps qu'il la faut
 semer. 79
 Diuers auteurs touchant les asperges. là mesme.
 Chose notable de la semence de l'asperge. 80
 Maniere de cultiuer la rue franche & ses secrets. 82
 Collumelle sur la façon de la bien cultiuer. 83.
 elle demande les lieux hauts. là mesme
 La cendre amie de la rue. 84
 La rue plantee en vne febue perd sa mauuaise senteur.
 là mesme
 Amitie entre la rue & le figuier. 85
 De l'ozeille & de ses remedes & secrets. 86. d'où elle
 a prins son nom, & de combien il y en a de sortes. 86
 & 87. est de longue duree. là mesme.
 Espinars incogneus aux anciens. 87. pourquoy ainsi
 appelez. 88
 Du pourreau & de ses vertus. 89. il veut le fond bas &

T A B L E.

- plat. là meſme. deux ſortes de pourreau, façon de le
transplanter. 90
- Diuers moyens pour auoir des gros pourreaux. 91
- La ſemence du pourreau fait que le vinaigre perd
ſon aigreur. 92
- Ail renommé entre les ſauces des villageois. 92. com-
ment il les faut planter. là meſme. pour en auoir
qui n'auront point de mauuiſe ſenteur. 93. pour
les garder longuement. 94 pendus aux branches
des arbres chassent les oiſeaux. 96.
- Des oignons & de leurs remedes & ſecrets. 96 com-
ment il les faut planter, & moyen de les garder long
temps. 99
- L'oignon n'eſt point endommagé par la lune. 100
- Du reſſort, & de ſes remedes & ſecrets. 101
- Le reſſort oſte la puanteur du vin. 104 ennemi de la
vigne. 105 priſe des anciens. 105
- Citrouilles, maniere de les labourer, avec ſes remedes
& ſecrets. 107.
- Diuerſes eſpeces de citrouilles & courdes. là meſme.
- Gentil moyen pour arroſer les courdes. 108 courde
ſans ſemence & comment. là meſme.
- Moyen pour garder long temps des courdes & cocom-
bres freſches. 112
- Pour auoir des courdes laxatiues. 114
- Côcombres fruits cartilagineux, & maniere de les cul-
tiuer. 114.
- Concombres laxatifs. 118
- Concombres craignent le tonnerre. là meſme.
- Concombre, ſouuerain remede contre la fièvre des pe-
tits enfans. 119
- Poupons & melons different en qualité. 120 maniere
de les cultiuer, là meſme
- Concombres changez en melons. 120. le melon mis
au pot haſte de cuire la chair. 122
- Artichauts que ſignifie. 123 façon de le cultiuer. 122
arroſé

T A B L E.

- arrousé est plus tendre. 123.
 Artichauts pour graine, quels. 125
 Artichauts chassent les punaises des lits. 125.
 Maniere de cultiuer les roses avec leurs remedes & secrets. 127.
 Quel lieu demandent les rosiers. là mes. roses auant le temps selon l'aduis de Didimus. 130.
 Des Lis, & de ses remedes & secrets. 132. maniere de le cultiuer. là mesme.
 Pour faire lis de couleur de pourpre. 133. lis rouges. 134
 Violettes en grand honneur enuers les anciens. 135.
 la maniere de les cultiuer, leurs remedes & secr. 137
 Du Basilic, & maniere de le cultiuer. 137
 Le basilic sert de remede contre la morsure des scorpions. 140. engendre les poux. 141.
 Du Passeuelours & de sa tige. 142.
 Maniere de cultiuer la sauge, le romarin, la sarriette, l'ysope, & fenail. 143
 Romarin odoriferant. 144
 Maniere de cultiuer la lauande, menthe, thyn, & soulci, avec leurs remedes. 147.
 La fleur du thyn se pert à la pluye. 150.
 Soulcie nommee par les herboristes Calendula & pourquoy. 151. pourquoy nommee l'horloge des villageois & l'espouse du soleil. là mesme.
 Maniere de cultiuer les œillets & la mariolaine, avec leurs secrets & remedes. 152.
 Des marguerites, pensees, & flane, avec leurs remedes & secrets. 156.
 De l'alune & auronne, & de la maniere de les cultiuer avec leurs remedes & secrets. 159.
 Maniere de cultiuer le frezier, framboisier & groisellier, avec leurs remedes & secrets. 162.
 Preceptes & remedes generaux des arbres de iardin. 166.
 Apres les froidures ou tempestes de l'air, il ne faut

T A B L E.

- tailler ni toucher avec du fer les arbres. 169. vers de
Iouiam Pontanus à ce propos. 170.
Les maladies, fascheries, & empeschemens des arbres
& plantes des iardins. 173.
Certains remedes & secrets vniuersels des arbres des
iardins malades, ou autrement trauaillez. 179.
Le Pommier demande terre grasse. 183.
Maniere de cultiuer le pommier, avec ses remedes. 185
La maniere de le cultiuer, avec ses remedes & secrets.
là mesme.
Du poirier, & de la maniere de le cultiuer. 194.
Le Poirier enté sur vn meurier quel fruit il portera.
197
Maniere de cultiuer le coignier, & de ses remedes &
secrets. 198.
Comment il faut cultiuer le prunier avec ses remedes
& secrets. 203.
Prunes de damas pourquoy ainsi appelees. 205.
Pruniaux quels. là mesme.
Du cerisier, & de la maniere de le cultiuer, avec ses
remedes & secrets. 206.
Cerises sans noyaux quelles. 209.
Cerises confites. 210.
La maniere de cultiuer le laurier, avec ses remedes
& secrets. 211. Il aime la vigne. là mesme.
Secret notable du meurier. 212.
La maniere de cultiuer le peschier avec ses remedes
& secrets. 213. contre tout ce qui le peut gaster. 214.
Pour auoir pesches de diuerses couleurs. 216.
Maniere de cultiuer le meslier & le sorbier, & de leurs
remedes & secrets. 218.
Du cormier, & de ses remedes 220.
Du noyer, & de la maniere de le cultiuer, & de ses re-
medes. 223.
Durté de noix par quel moyen amoulie. 226.
Moyen pour faire seicher les noix. 227.
De l'amandier, & de la maniere comment il le faut
culti-

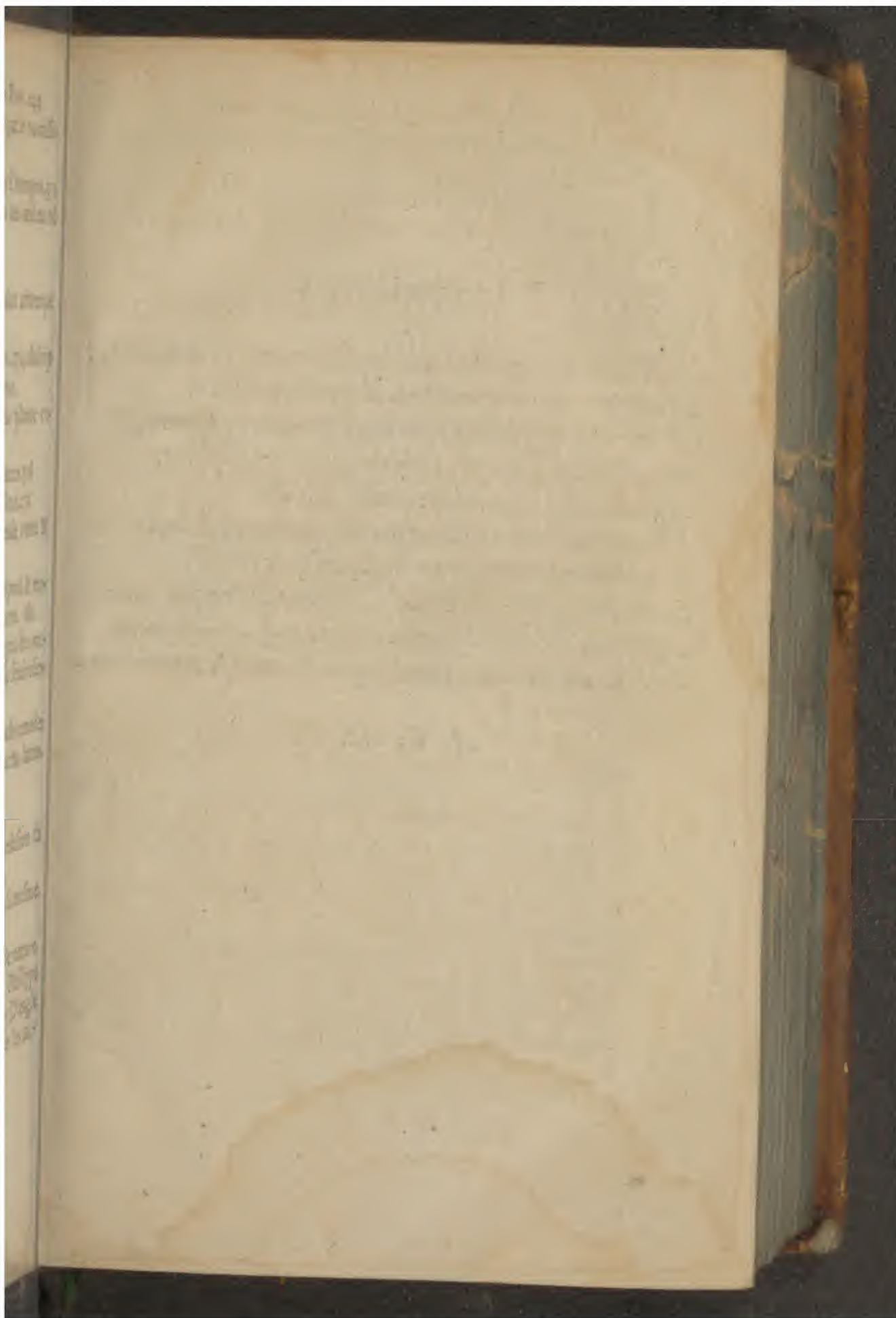
T A B L E.

- cultiuer. 231. ses remedes & secrets. 232.
- Du grenadier, & de la maniere de le cultiuer. 236.
d'où a prins ce nom. 238. moyen pour auoir grenades d'extreme grosseur. 240. pour sçauoir combien il y a de grains en vne grenade. 242. pour les garder long temps. 244.
- Du citronnier, orangier, & limonier. 248. qui fut celuy qui apporta les premiers citrons de Mede en Italie. 249. les Parthes faisoient seulement cuire les grains du citron en leurs potages. 252. chose notable des citrons. 256
- Oranges pourquoy nommees pommes d'or. 255.
- Maniere de cultiuer le figuier & de ses remedes. 257
- Pour garder que les figues ne tombent de l'arbre. 261
deux secrets admirables des figues. 264
- L'oliuier est de grand reuenue 268. la maniere de le cultiuer. là mesme. l'oliuier est de grande duree. 272
l'oliuier & le chesne ennemis. 275. il faut arroser les oliuiers de lie d'huyle, & pourquoy. 270. temps propre pour cueillir les oliues. 284.
- Maniere de cultiuer l'oliuier franc. 268. ses remedes, là mesme. il s'aime es lieux hauts. 269. oliuier qu'on dit durer encores depuis la ruine d'Athenes. 273. subiet à beaucoup de maladies. 277.
- De la maniere d'enter les arbres des iardins. 291. enter en escorce, prins des Georgiques de Florétin. 292
- Maniere d'enter en escusson, pris de Didime. 293
- Particuliers enseignemens de la maniere d'enter, pris de Diophanes autheur Grec. 298. Virgile sur le mesme en ses Georgiques. 300.
- Maniere d'enter, prise de Iunius Columelle. 303. prise de Pierre Crescence. 317.
- Maniere d'enter, prise de Plin 309.
- Enter sur vne perche de Saule, comment. 327. par le moyen d'enter on fait choses admirables. 303.
- Anatomie des arbres. 333.
- Proportion & mesure de l'homme. 338.

T A B L E.

- Epistre doree de Diocles à Antigonus Roy. 243.
 Du Syрмаisme, & maniere de purger par le vomissement. 349.
 Aduis d'Arnaud de Villeneuve au roy d'Arragon. 353.
 De la maniere de bien vser des racines des iardins bōnes à manger. 356.
 Sain vsage des fruiçts. 353.
 Maniere de bien vser des fruiçts, tant des arbres que des herbes. 360.
 Traicté du sené. 373. diuers noms du sené. 374. description & pourtraicture d'iceluy. là mesme.
 Difference de la plante du sené avec la plante colutea. 375.
 Baguenaudier arbre fort comun en France. 376.
 Difference entre le baguenaudier & le sené. 378.
 Quelles parties du sené sont de plus grande vertu & plus laxatiues. 379.
 Sa bonté chois & excellence. 381. en quel pois & mesure les Arabes Grecs & latins l'ordonnent. 382.
 Proprietez & remedes esprouuez du sené pris des medecins Grecs. 383. pris des Arabes. 384. le sené refermit la veüe.
 A quelles maladies subuient le sené & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medecins latins. 385.
 Syrop de sené fait par André Mathiol. 387.
 Maniere de cōposer vne fort excellente Infusion du sené selon l'ordonnance de Mathiol. 389.
 Vin medicinal du sené fait par lean mesué. là mesme.
 Des Secrets de nature 391.
 Abrege du traité de Proclus sur les secrets de nature.
 S'il est bon de manger du fourmage escrit a Philippe Melanthō 395. vers pris du regime du Roy D'angleterre touchant le fourmage enuoyees par les medecins de Salerne. 398.

F I N.



Dizain aux lecteurs.

*Vous qui tousiours enclos demeurez és maisons,
A conter vostre argent, vos liures de raisons,
D'auarice empestrez, qui tant de maux apporte,
Regardez ie vous pri ce bien que ie vous porte:
Aprenez le moyen de receuoir plaisir
De vos iardins & champs, lors que tout à loisir
Esbatre vous irez, pour en prendre le fruiet,
Sans craindre la Chenille, ou tout autre qui nuit:
Aprenez à guerir les maux qui tant vous minent
Les maux qui bien souuent par la mort se terminent.*

A. C. D. B.

LA

I
LA MANIERE DE
CVLTIVER ET ENTRE-
TENIR LES IARDINS,

AVEC LEVRS REMEDS
des & secrets.

Composé par *Antoine Mizault de
Moluffon, Medecin.*

LIVRE PREMIER.

*L'establissement & usage ancien
des iardins.*



N dit qu'Epicure, qui (comme
escriit Pline) a esté maistre d'oi
fueté, ordonna le premier des
iardins, en la ville d'Athenes.
Car auparauant la coustume
n'estoit pas que les lieux champestres fussent
dedàs les villes. Pour vray du temps des bien
anciens Romains le iardin n'estoit autre cho
se que le petit cháp d'un pauvre homme, & le
tel quel reuenu d'un villageois dõt il prenoit
sa nourriture, sans faire tort à aucun, ni sans
aucune superfluité, dont il garnissoit sa table
aisément, & sans grand appareil, & sans qu'il
fust besoind d'aller loin, tout d'un coup la four
nissoit de viandes, & estoit alors beaucoup
agreable, pource qu'il n'estoit point necessai
re de faire feu, ni faire frais à la boucherie.

Mais au contraire on en enuoyoit des den-
rees d'herbes, & fruiçts d'arbres à vendre par
les villes. Qui estoit vne chose soudaine &
preste à manger sur le champ. Ce que Ver-
gile m'a semblé auoir demonstré & gentile-
ment (comme par tout il a faict) parlant en
son Moretum du simulé villageois grand tra-
uailleur & cultiuant vn petit iardin.

*Iardin auoit à sa cassette ioinct
Enclos d'osier & canne pour tout poinct,
Auecques chaume estroitement liee,
Petit de tour, mais bien grand en portee
D'herbage maint la estoit à planté
Ce dont peut estre vn pauvre sustenté.
Mesme souloit le riche bien souuent
L'enrequerir, quoy qu'il fust indigent.
Cest œuure la despense ne vouloit
Mais de son soin la reigle estre souloit:
Quand sans œurer le tenoit sa cassette
Par pluye, ou bien par quelque iour de feste
Si le labour cessoit de la charrua
A iardiner estoit sa main tendue.*

Puis apres il adiouste,
*Pas ce n'estoit de luy le reuenu,
(Car plus eschars homme ne fust tenu)
Mais du commun. Car à iours qu'il sauoit
Vendre fais d'herbe, à la ville il alloit
Leger d'espaule, & chargé de monnoye,
En sa maison, de là venoit en ioye,*

S

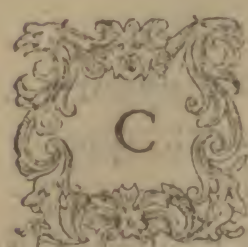
*Se gardant bien marchandise acheter,
Dont au boucher il fallust rien conter.
Le rouge oignon, & le porreau tondue,
Le Nasitort, qui fait le nez tortu
En le mangeant sa faim domptoit.*

Voila que dit Vergile, de l'ancien & villageois vsage des iardins: qui n'auoyent pas appris de demeurer és villes, auant que les friandises & les ventres monstrueux les eussent fait venir des champs pour demeurer là sous la conduite d'Epicure, comme nous auons dit. Car le plaisir alleschant eut tant de force, que sans aucune harpe d'Orphee, ni luts d'Amphion: il fit venir les arbres, fruits, herbes, fleurs & autres soulas rustiques (comme la preface que nous auons faite au deuant du iardin medicinal le tesmoigne suffisammēt) entre les murailles mesme des champs plus esloignez des monts & forests, & a fait que la femme est iugee mauuaise mesnagere en vne maison, qui auroit vn iardin duquel elle ne tiendroit conte. Mais en retranchant le narré d'une longue preface: il est temps que nous declarions nostre intétion, & que nous commencions en bonne heure le bastiment, entretènement, remedes & secrets des iardins, les expliquans à vn chacun briuelement & clairement.

a. ii.

*Quel profit il faut attendre des iardins: En
outre quel doit estre l'usage, la fin & le but de
leur entretenement,*

CHAP. II.



ELVY aura vn iardin de
tresgrand profit & plaisir, qui
le scaura, & pourra, & vouldra
entretenir. Car ce n'est pas as-
sez que quelcun vueille, ou fa-
che, s'il n'y employe les frais qui sont neces-
saires, pour le labourage. Et de rechef, il ne
seruira rien d'auoir volonte de trauailler, ou
despendre, si on n'a l'art ou science. Car le
principal en quelque affaire que ce soit, est
d'entendre que c'est qu'il faut faire, comme
dit bien à propos Columelle alleguant Tre-
uellijs, duquel parle Varro. Qui aura ces
trois choses en main, & qui vouldra bastir à
bon escient vn iardin, il luy faudra derechef
aduiser à deux choses, assauoir au plaisir &
au profit. Le profit est accompagné du gain,
le plaisir de l'esbat & douceur, comme dit
Varro. Il faudra doncques bastir vn iardin,
& l'entretenir principalement pour l'usage
& besoin qu'on en a pour viure: en apres
pour la santé, pour refaire les forces tant du
corps que de l'esprit, apres qu'on a esté ma-
lade, comme a remarqué Palladius, & auant
luy

luy quelques centaines d'ans Florentin excellent maistre de l'agriculture entre les Grecs. Finalement pour en recevoir plaisir en le voyant, & une douceur en sentant les bonnes senteurs, & sur tout afin qu'il garnisse la table du maistre & du iardinier de viandes non achetees: Toutes lesquelles choses & beaucoup dauantage, Vergile long temps apres Varro, & beaucoup d'annees auant Columelle & Palladius, a tres gentilement donne à entendre en son iardinet par ses vers.

*Viande saine au corps le iardin nous fournit,
Et de maint entretien l'entretenant garnit.
Herbe bonne à manger, & de mainte autre sorte,
Raisins luy sans, & fruits des arbres il raporte.
Le plaisir n'y defaut: l'esbat y est meslé,
De fleurs, d'herbes tout est diuersement perlé
La terre peincte y est: d'arbre l'espais umbrage,
Est du soleil l'ardeur chassant de son feuillage.
Oiselets babillards y espandent leurs sons,
L'oreille adouçissant de leurs gayer chansons.
Le iardin rend plaisir, il attire, il retient,
Il nourrit, il met loin le chagrin quand il vient,
Fait le corps vigoureux, il captive la veüe,
Et par luy du travail recompense est recüe
Bref, qui bien l'entretient des plaisirs en reçoit,
Qu' de mille façons en son esprit conçoit.*

Voila ce que la docte & douce muse de Maro a chanté du profit, vsage, & louanges

a. iii.

du iardin, lequel, si possible est, doit estre prochain, afin que le maistre en reçoive les fuidites commoditez, qu'il y vienne souuent: & face entēdre qu'il y viendra plus souuent: car sans cause ne dit-on pas que le deuant de la teste sert beaucoup plus que le derriere: car par ceste crainte il retiendra en leur deuoir le iardinier & tous ses trauailleurs, pour n'oublier pas cependant que ses pas, comme nous dirons ci apres, engraisseront bien fort le iardin, & le feront beaucoup plus dru & de plus grand rapport.

La maniere & secret d'edifier vne haye viue & forte, qui sera vne seure & durable defense duiardin.

CHAP. III.

D'A V T A N T qu'on estime estre vne grande folie d'auoir vn iardin soigneusement fait, bien semé, & curieusement ordonné, mais qui est ouuert iour & nuit aux courses & rapines des hommes qui desrobēt, & du bestail, & volailles qui le gastēt. A ceste cause ie parleray ici en premier lieu de sa garde & closture. Ceux qui ont le moyen, ceignent & environnent les iardins de murailles. Autres font des murs avec pierres & bouës: la pluspart de ceux qui n'ont pas grand moyen font du torchis de bouë me-
slee a-

flée avec paille ou fannier, ou assemblent des pierres qu'ils ont agencées par ordre. Il y en a qui les ferment de fosses & de tranchées, dequoy il se faut bien garder, car l'humeur du iardin qui luy deuoit seruir luy est par ce moyen osté, si d'auenture le lieu n'est marescageux. Le commun des villageois, & menu peuple approprie des espines, osiers & cannes pour les garentir, ce que nous auons monstré vn peu auparauant auoir esté marqué par Vergile en ces mots:

*Iardin auoit à sa casette ioinct,
Enclos d'osier & cannes pour tout poinct.*

Mais il faut que la haye ainsi ordonnée avec grand trauail, soit presque tous les ans reparee & relée, & refaite en y mettant de nouueaux paux, au lieu que si elle auoit ferme & viue racine, elle soulageroit le iardnier de grand ennuy, frais & trauail. Car outre ce qu'elle ne pourroit tomber, ou renuerfer, si elle n'estoit arrachée dès la racine, elle ne pourroit estre aneantie mesme par la foudre, ne par les eaux, ne par le trenchant, ne par les vents ne tempestes (comme les susnômées clostures) ni mesmes par le feu qui est coustumier de venir à bout de tout. Democrite en ses liures grecs de l'agriculture long temps auant Columelle & Palladius a monstré aisément & d'un bon esprit la façon de

a. iiii.

la faire : Cueille, dit-il, en temps propre, les semences de la plus grosse ronce, qu'on appelle Canine, & celles de l'espine appelée Paliuere, quand elles seront bien fort meures: en outre cueille le fruit de l'espine vinette, dite Berberis, & destrempe en eau le tout, avec farine d'Ers, ou autre legume, iusqu'à ce qu'ils ayent espaisseur comme miel, & cela estant ainsi meslé, oings en des cordes de puits ou de nauires, ou autres toutes vſees de vieillesse, & presque pourries: & les enduy tellemēt que les semences qui seront entrees parmi leurs poils & filloches se puissent garder iusques au commencement du printemps, lequel aduenant & estāt doux, fay au lieu ou la haye doit estre, deux rayes profondes d'un pied & demi esloignees l'une de l'autre de deux ou trois pieds, & enterre doucement lescdites cordes avec lescdites semences, & si besoin est arrouse les souuent: par ce moyen en l'espace d'environ vn mois, la haye tendre se leuera & aduancera: laquelle se doit aider avec des appuis qui conioindront ensemble les espines, en l'espace qui est vuide entre lescdites rayes. Lesquelles espines à l'aduenir seruiront de tresbonne defense pour le champ, ou pour le iardin, & comme vn fort à lencōtre de tout le tort qu'on y voudroit faire par dehors. Columelle commande qu'on esleue vne haye de menues verges, & de bois en l'espace

space qui est entre les deux rayes, par dessus laquelle les ronces desdites rayes puissent monter, & ayent ou elles se puissent retirer, & reposer auant qu'elles soyent fortes. Les autres, comme Diophanes, qui est renommé entre les grecs qui ont escrit de l'agriculture & avec luy plusieurs autres, esleuent ainsi vne haye viue. Ils coupent en pieces & morceaux les plus grosses verges de ronces, & les courent soigneusement en des fosses creuses de vne paulme, & chasque iour les nourrissent, & refont, en fouyflât, & arroufant, si le temps y est propre, iusques à ce que le germe forte & qu'on voye qu'elles iettent du bois, & par ce moyen ils dressent & bastissent vne haye forte, seure, & durable.

De l'assiette eau & terre des iardins

C H A P. I I I I.

LES iardins doyuent estre loin de l'aire, des estables & du fenil s'il se peut faire. Car ils ne peuuent supporter ni endurer les poudres de la paille, qui leur sont cōtraires ni mesme les pailles, d'autant qu'elles offensent les herbes, comme a escrit Florentin en ses enseignemens & institutions d'agriculture. Car estans attachees aux fucilles elles les

percent, qui estans percees, se bruslent incōtinent. Elles profitent moins aux racines aussy biē que le fiēt, mais on estime qu'elles sont tresennemies aux branches, & aux fueilles, itē aux fruits des arbres qui ne sont en cocque dure, mais sur tout aux vignes, & entre les fruits à cocque, aux amādes: comme nous escrivons ailleurs.

La situation du iardin sera tresbonne & louable, si c'est vne plaine qui se panche doucement, receuant le cours d'un eau coulante diuisee par certains interuales. Que si pour ce faire il n'y a point de fontaine, il faudra faire en son lieu un puits, ou si on ne peut faire de puits, vne cisterne, qu'on appelle, se doit bastir au costé d'en haut, afin que la pluye amassée se desparte de là pour arrouser le iardin durant les grādes chaleurs de l'Esté. Que si tu n'as pas moyen de faire aucune des choses dessusdites: tu fossayeras le iardin plus profond de trois ou quatre pieds, à la façon d'une tranchee à planter vigne, que Pallade appelle Pastinum. Car estant ainsi labouré, il ne se souciera pas des seichereffes. En quoy tu aduiferas aussy que la terre qui ne sera aidée par l'humeur, soit diuisee en parties, & qu'en hyuer tu tournes vers midy, & en Esté vers Septentrion l'espace que tu voudras faire labourer.

Quant à la terre à iardin, la sallee est tresmauui-

mauvaise, comme aussi est l'amere, si nous voulons croire à Vergile disant ainsi que s'ensuit.

*Toujours sera aux plantes mal prospere,
Terre qui est ou salee ou amere,
A labourer elle ne s'adoucit,
Du vin i jamais sa race ne rendit:
Mais fait son nom abolir à la pomme,
Fait oublier aux fruits leur saveur bonne
En forlignant.*

Ceste donc est la tresbonne terre à iardiner, qui n'est pas beaucoup asséchée en Esté, qui n'est point argilleuse, ni areneuse, ni aspre, ni comme Didimus escrit en ses commentaires de l'agriculture, n'est sujette à s'entrouvrir durant la grande chaleur. Car celle qui s'assèche volontiers en Esté, perd tout ce qui y est semé & planté, ou le produit bien maigre & foible. La terre argilleuse est trop tenâte: l'areneuse & aspre est contraire. Parquoy elle ne nourrit, ne reçoit l'eau. Tu cognoistras donc que la terre sera propre à iardinage, si tu la destrempes en eau, & vois que elle ait beaucoup de limon. Que si l'eau surmonte le limon, iuge là mal propre & infertile. Si la maniant à la main ou au doigt, tu la trouves gluëuse, & tenâte, comme si c'estoit cire, estime la du tout inutile. Or faut il avât toutes choses que le fond du iardin soit bien

espierre, comme dit Pline: item qu'il n'ait point de fendasses, de peur que le soleil penetrant ne brusle les racines des plâtes. On choisira donc vn fond tresbon & naturel pour y semer, pour ce regard mesme qu'il est besoin souuëtesfois que la nourrice soit plus douce à l'enfant, que n'est sa propre mere.

Je ne veux pas passer ceci que la terre à iardiner qui est enuironnee de riuieres, ou eaux perpetuelles n'est pas tousiours bonne. Car plusieurs plantes tant semees que plantees, se enuieillissent aisément à cause de l'eau: & les fruits tant des herbes que des arbres, sont ordinairement sans saueur, & vn peu humides. La terre donc sera moyenne en fertilité, & aisée à cultiuer, qui n'est pas beaucoup mouillée, ni seiche. Item celle que les oyseaux, & principalement les corbeaux cherchent ensuyuant les pas du fossoyeur quand elle a esté labourée de frais. Si elle est mauuais, elle sera aidée, comme dient quelques vns, en mettant sur celle qui sera maigre de la grasse, si elle est desliée ou seiche, y mettant de la grasse, ou humide: mais c'est vne grande folie. Car que peut esperer celuy qui laboure telle terre? Elle sera donc aidée en y mettant de bon fient: dequoy il nous faut maintenant parler.

Du fient

*Du fient, comment il faut fumer les
iardinages.*

CHAP. V.

IL y a iadis eu des gens qui ont du tout trouué mauuais qu'on fumast les iardins qui estoient pres de la maison, d'autant que le fumier non seulement infecte l'air, mais aussi fait que ce qui vient aux iardins est moins sauoureux, & plus aisé à estre corrompu. Et en ce point ils louent grâdement Hesiodé, qui de propos delibéré n'a fait aucune mention du fient en son liure des œuures rustiques: ayant plustost esgard que les lieux fussent auant plus sains que de grand rapport. Estimant que c'estoit assez, & plus qu'il ne falloit, si le champ estoit engraisé de fueilles, tiges, & escorces de lupins, febues, pois, ciches, & autres semblables versées en temps opportun, & qu'il n'estoit pas bon qu'il fut embeü de matiere pourrie, & pestilente, qui passe ordinairement és plantes dont nous viuons tous les iours, apportans vn mal irreparable. Mais d'autant que ni les vieux, ni nouueaux laboureurs, ne fuyent pas son opinion, louäs par tout l'usage du fient, i'ay pour ceste raison arresté d'escrire vn peu du naturel & usage d'iceluy.

Et premierement aduertir que la bonne

terre n'a pas besoin de beaucoup de fient:
mais la deslicce & seiche en veut auoir a foiso.

*De gras fient bien saouler n'ayes honte
Les champs.*

Dit Vergile. Celle qui est moyenne, en demande moyennement. Je di en outre que comme le bon fient fait que la bonne terre deuienne meilleure, & plus gaye (dont vient que les latins l'ont appelé Letamen, & les François litiere) & aide beaucoup, & corrige celle qui est mauuaise: aussi du contraire le mauuais fient l'empire. Dauantage la terre non fumee est froide, celle qui l'est trop est bruslee: pourtât est il meilleur souuent fumer que fumer outre mesure, cōme dit Columelle. Or il faut que le iardinier en plâtât ne mette pas le fient incontinent touchant les racines des plantes: mais premierement y mette de la terre menue, puis apres du fient que il faudra puis apres enterrer. Car par ce moyen les plantes ne seront point bruslees, & la chaleur du fient ne s'euaporera pas. Quant à la bonté des fiens & fumiers, les auteurs d'agriculture Grecs, ausquels s'accordent quelques Latins, disent que celui de pigeon est le meilleur, d'autât qu'il est bien fort chaud: pourtant le faut il ietter clair, & l'esandre comme si c'estoit semence pour faire leuer la terre, & ne le faut pas mettre en mōceaux
comme

comme on fait celuy de brebis, comme escrit M. Varro. Aussi est tresbon celuy des volailles à cause qu'il est acre & fort, horsmis celuy desoiseaux de riuere & de maraiz pour cause de l'humidité superflue, & excrementeuse. Combien que si le fient d'oiseau de riuere est meslé avec de l'autre, il peut bien seruir, comme tesmoigne le mesme Varro, alleguant l'agriculture Grecque des Quintils. Celuy d'asne est le second en bonté, d'autant qu'il est fertile de nature, & engendre moins d'herbes qu'aucun autre: & est merueilleusement bon à toutes sortes de plantes rendant les herbes de tresbon & tresplaisant goust.

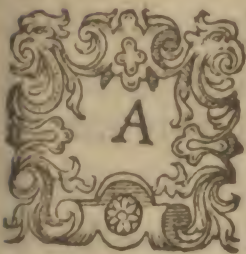
On met celuy de cheure en troisieme lieu, qui est tres-acre. Apres vient celuy de brebis, qui toutesfois est plus gras. Puis celuy de bœuf: item celuy de porc, qui seroit beaucoup meilleur que ceux là, s'il ne brusloit les semences par sa grande chaleur, & ne leur apportoit ie ne scay quelle mauuaise senteur. Le moins estimé & pire de tous, comme dient les Grecs, est celuy de cheual, & de mulet, si on le met tout seul, toutesfois il est bon meslé avec de plus acre. Mais il faut que tous, tât iardiniers que laboureurs, aduisent sur tout, que s'il est possible, ils ne se seruent point de fient d'une annee, car outre qu'il ne profite point, il engendre mesme beau-

coup de bestelettes. Celuy de trois ans est iugé tresbon: car par le long temps sera euaporé tout ce qu'il auoit de puant & de mauuais, & s'il y auoit quelque chose qui fut dure, le temps l'a amolie. Quoy que ce soit, le meilleur fumier pour les herbes tât potageres qu'autres, est estimé de cédre biē menues qui est chaude de nature: car elle chasse & fait mourir les pulces de iardin, les vers, les chenilles, limaces, & autres petits animaux qui broutent les plantes. Or à faute des dessusdits fiens, on se pourra seruir des autres qui auront souuent esté meslez & remuez avec la marre. Mais il faut que tu saches, que le iardin aquatique veut plus grande abondance de fumier, le sec en veut moins. Que si on n'auoit aucun fumier il sera bon de ietter de la croye és lieux sablonneux, & du sablon es lieux croyeux, & trop secs. Et par ce moyen les iardinages ne viendront pas seulement à foison, mais aussi tresbeaux, comme a remarqué Columelle tres-soigneux & tres-sauant cultiueur des iardins Romains. Et finalement faut aduiser à ce que dit Plinē: que en quelque temps qu'on voudra fumer le iardin, ou le chāp, il faut bien aduiser que le vēt souffle du couchāt equinoctial, & que la lune soit en decours & soit seiche. Car en prenant garde à cela, on fait merueilleusement bien rapporter la terre, cōme ont remarqué
les

les maistres d'agriculture Latins & Grecs.

Du semer. & des semences du iardinage.

CHAP. VI.

 VANT qu'escrire rien du semer des iardinages, il est bõ d'a uertir qu'il est bien cõuenable de faire vn chemin propre au iardinier quand il seme ou plãte, ou qu'il fait quelque autre chose, & cõmode au maistre quand il y voudra estre presẽt: qui y viendra d'autant plus volontiers, & prẽdra plus pres garde à ce qui aura estẽ fait, ou sera à faire, s'il ne craint point d'estre tourmentẽ, & seront ses pas au lieu du fient, comme escrit M. Caton ancien & excellent maistre de l'agriculture. Cela posẽ ie vien à la matiere. Ie scay que quelques vns ont cõmandẽ qu'il ne falloĩt pas semer iardin ou champ sinon apres que la terre ait estẽ bien trempee de pluye: ce que ie ne trouue mauvais si elles viennent en temps & saison. Mais si elles tombent tard, comme il aduient quelque fois, il ne laissera de semer au champ ou iardin, tant soit il alterẽ, comme dit Collumelle. Ce qui se pratique en quelques provinces, ou l'estat de l'air est tel. Car ce qu'on a mis en vne serre seiche ne se corrompt pas, non plus que s'il estoit mis en resẽrue à la maison, & quand la pluye vient, la semen-

b. i

ce qui a esté en terre plusieurs iournees se le-
ue tout en vn iour . Mais elle sera en danger
d'estre mangée des oyseaux, & formis, si on
ni pouruoit par les remedes que nous decla-
rerons au prochain chapitre. Quoy que soit
il faudra tascher que le iardin ou champ que
l'on deura semer au printemps, soit marré
sur la fin de l'Autonne, auant que les geles
tombent. Et celuy qu'on voudra fournir de
herbes potageres ou autres, doit estre tour-
né au commencement de l'Esté: afin que les
mottes se fusent en poudre par les froidures
de l'hyuer ou par les chaleurs de l'Esté: suy-
uant l'enseignemēt de Virgile qui dit:

L'esté au soleil meurist.

Cuise la morte esclendue

Or i'entens parler des grands iardins. En
outre afin que les racines des mauuaises her-
bes meurent, & quand le temps de semer ap-
prochera, lequel est propre & particulier à
chaque pays, il le faudra essarter, & du tout
desherber, & puis le fumer en la sorte qui a
esté dite. Cela fait il le faudra mettre en quar-
reaux, lesquels (comme dit Collumelle) il fau-
dra tellemēt tailler, que ceux qui les nettoye-
ront puissent atteindre des mains iusques au
milieu de la largeur, afin qu'en voulant oster
les mauuaises herbes, ils ne viennent à fouler
aux pieds la semence . Mais il faut souhaiter
souuerainement qu'il face beau tēps & doux
apres

apres qu'on à semé. Car quand le ciel aide,
 les semences germent, & sortent bien aisé-
 ment és lieux moyennemēt chauds, & esclai-
 rez du soleil. Or il faut regarder si les semen-
 ces sont vieilles, car, comme dit M. Varro,
 il faudra aduifer qu'elles ne soyent vieilles,
 seiches, meslees, ridees, maigres, lasches, ba-
 stardes ou auortees: mais plustost vigoureu-
 ses, pleines, fraiches & abondantes en suc. Et
 quand on les iettera en terre, ou qu'on les se-
 mera, il se faudra garder des iours qu'il fera
 bize ou grād froid: car à tels iours il est tout
 clair que la terre comme estant fermee & he-
 rissee reçoit & retient à peine les semences.
 Dont le contraire aduient aux iours sereins,
 & moyennement chauds: ce que tu entēdras
 que Virgile excellent maistre de l'agricultu-
 re à commandé.

*Tant sage soit homme pas ne t'induisse
 Terre tourner quand soufflante est la Bize.
 L'Hiuer à tous de glace clost les champs,
 Semences lors ne peuvent s'attachans
 Avec le fond leur racine lier.*

Que si on craint qu'elles ne soyent bru-
 flees ou estouffees par les froidures, bruines,
 & chaleurs: on les pourra couvrir avec des
 pailles: sur lesquelles, on pourra mettre
 des verges de trauers, & sur lescdites verges
 des cannes ou sermens, de peur que le vent
 b. ii.

ne les emporte, ou que les oyseaux ne les butinent (comme enseigne Columelle) Entre les auteurs Grecs d'agriculture, il y en a qui conseillent de semer, la lune estant en croissant, depuis la quarte iusques à ce qu'elle soit pleine, pendât qu'elle est sous la terre.

Autres trouuans vne plus seure voye, ne trouuent pas bon qu'on seme tost: & partant, ils sement à deux, trois & quatre fois: s'efforçans par ce moyen d'eschaper de l'incertitude du temps, se souuenant du prouerbe villageois de Columelle, ne fait difficulté de semer: & de ce que dit Vergile.

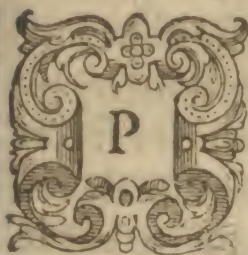
*Et de semer les hommes doutent ils,
Et leur souci employer?*

Ce que toutesfois ie rapporteray plustost à la semēce des grains, qu'à celle des iardins. Celuy donc qui veut semer & planter à bon escient, doit aduiser que les semences soyēt bonnes, la terre propre, le fient bon, & l'eau preste. Car les semences feront semblables à soy celles qui en prouiendrōt. La terre propre gardera, & fera fructifier ce qu'on luy baillera, le fient fera la terre plus abondante en suc, & plus ouuerte à receuoir l'eau qui ira iusques aux racines: & l'eau nourrira, & entretiendra tout comme d'une mammelle.

Reme-

Remedes & secrets pour les semences des iardins tant auant qu'apres estre semees, qu'elles ne soyent offencees tant par dehors que par dedas

CH P. VII.



OV R neant trauaillera le iardinier, ou quelque autre laboureur que ce soit, si ce qui est semé est gasté des bestelettes, & fourragé par les oyseaux, ou autrement offencé, par dedans ou par dehors. Pour à quoy remedier il faudra aduiser de bonne heure à pratiquer les remedes, & secrets qui ensuyuent, si vn peu auparauant que semer on mouille les semences, qu'on veut mettre en terre, de ius de Ioubarbe, elles seront non seulement garenties contre les oyseaux, formils, rats champestres, & autres telles vermines qui ruinent les iardins: mais en deuiendront beaucoup plus belles (comme i'ay remarqué auoir esté esprouué par Africain) ainsi que les autheurs Grecs de l'agriculture l'ont dit, & les Latins l'ont apres escrit, & quoy que cela soit approuué estre bien vray, toutesfois d'autant qu'il n'y peut pas auoir grande abondance de ceste herbe par tout: on pourra au lieu d'icelle, prendre de la fuye qui est sur le fouyer, qui pourra garentir toutes sortes de semences, si estant cueillee le iour deuant qu'on seme, on la melle

b. iiii.

parmi les semences, ou qu'on arrouse les semences de l'eau ou aura trempé ladite fuye, de sorte qu'elles tirent & emboyuent le lōg de la nuit cest humeur, comme escrit Columelle. Les Grecs qui ont escrit de l'agriculture, & apres eux Pline & Pallade, disent que elles seront garenties de tous inconueniens & maux qui aduiennent aux iardins, si lon met dedans le iardin le test d'une teste de iument, ou d'asne, qui ait esté couuerte par le masle: ou si on l'esleue au milieu du iardin, fichee à vn pau: car elle fera croistre & gardera par sa presence tout ce qu'elle regardera. Pline adiousté qu'il y a vne sorte d'ail aux champs qu'on appelle Alum, que lon se trouue bien de ietter par les champs apres l'auoir cuit, de peur qu'il ne regerme, pour empêcher que les oyseaux n'arrachent ou fourragent les semences. Les oyseaux qui en mangent se prennent à la main tous esourdis. Africain à cest effect, mesle avec elle bore vn peu de froment ou d'orge cuit ou trempé en du vin, & le seme au dehors à l'entour des quarreaux du iardin: garâtissant par ce moyen toutes sortes de semences du dommage que pourroyent faire les oyseaux. Et quand les oyseaux seront morts ou enyurez pour en auoir mangé, il commande qu'on les pende par les pieds à vne cāne. Il n'oublie pas aussi la decoctiō des cancre de riuere, de laquelle le f

le si vous arrousez les semences iamaïs ne seront assaillies par les oyseaux, qui est vn cas merueilleux, voire mesme les semences qui en prouiendront, dureront sans pouuoir estre endommagees, ne offencees par les bestelettes. Il y en a qui arrousent les plantes seulement de ceste decoction, & s'en trouuent bien, & a esté esprooué par moy & par mes amis vne infinité de fois, mais en certain point de la lune. Quelques vns meslent avec les semences les fueilles de Cypres broyees, & puis les mettēt en terre labouree & fumee, & par ce moyen deliurent ce qui en naistra, d'estre rongé. Autres y meslent de la corne de cerf, ou de l'yuoire sec & rapé menu, ou raclé, ou limé, ou arrosent les semences que ils veulent semer, de l'eau ou cela aura trēpé. Vergile conseille qu'on les mouille d'eau, ou aura esté dissoult du nitre ou de la lie d'huile.

*Plusieurs ay veu, lesquels auant semer
Leurs grains souloyent ainsi me diciner:
D'huyle la lie, & le nitre ils prenoient,
Et la semence apres en arrosoient,
Afin que dans la silique trompense
Le fruit plus grand y creusse.*

Appulee Grec les arrose de vin, & pense que par ce moyen elles seront moins suiettes à mal. Aufquels aussi seruira si on y iette eau & lie d'huyle. Il y a quelques autheurs d'agri
b. iiii.

culture entre les Grecs louez, & approuuez par Columelle, Plin & Pallade qui trempēt en eau vn iour & vne nuit tout entiere la racine du cocombre sauuage & la iettēt sur les semences à reiterees fois, & le lendemain ils mettent en terre lescdites semences couuertes d'un manteau, estimans par là qu'elles en deuiendront meilleures, & seront garanties cōtre tous maux. Le mesme Apulee estime que il y faut mesler vn peu de lentilles lors qu'on les seme car la lentille resiste naturellement aux fascheries qu'apportēt les vents. En outre pour garentir les champs de tout mal, il veut qu'auant qu'on bine, ou marre, on porte la nuit à l'entour du iardin ou du champ vne grenouille qu'on appelle verdier, puis soit enclose en vn vaisseau de terre & enterree au milieu dudit chāp ou iardin. Et quand le temps de semer approchera, la desterrer & ietter au loin, de peur que ce qui naistra là ne deuienne amer, & de mauuais goust. Mais il sera plaissant de mettre ici en auant les tresgentils vers de Columelle, par lesquels il ordonne tresproprement les remedes aux semences.

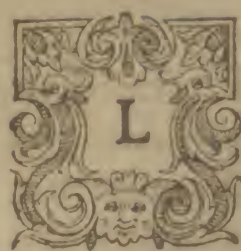
*Medecinant le grain souuent seruit,
Espandre sus la lie que rendit
L'huyle sans sel de l'oline engraissee:
Ou le saouler de la suye amassée*

Dans

*Dans le foyer: ou du ius tres-amer
De marrubin & iubarbe.*

Les auteurs Égyptiens & Grecs disent que les semences demeureront sans estre rōgees, ni offēcees des bestelettes, si on les met en terre la lune estant demi pleine. J'ay quasi laissé passer ici vne experience naturelle esprouuee par Democrite pour les semences & plâtes, laquelle Pallade Neapolitain a soigneusement remarqué. Pren(dit il) dix squar ranchons, ou autrement cancre de mer ou de riuiera, mets les en vn vaisseau plein d'eau & les couure, & les mets à l'air, afin qu'ils soyent au soleil par dix iours: puis apres trepe par huit iours, les semences que tu voudras que demeurent en terre sans estre offēcees, & reitere cela par huit iours, comme dit Pallade, tant que celles que tu veux croissent à bon escient: tu t'esbahiras de l'effect: car ce qui naistra de ces semēces, ne chassera pas seulement de foy, le gros & menu bestail, mais aussi toutes sortes de bestelettes. Dequoy nous escrirons peu apres, & parlerons çà & là comme l'occasion s'offrira, des autres remedes des semences.

*De sarcler, essarter, & arroser les iardins:
Item du presage de fertilité ou sterilité de
quelque semence que ce soit.*



A semaison estât bien paracheuee, s'en suit le soin qu'on doit auoir de sarcler. En quoy to^r les auteurs d'agriculture ne s'accordent pas bien: car aucuns disent que cela ne sert de rien, d'autant que les racines des plâtes se descouurēt, & quelques fois se couppēt: & si les froidures sont rudes, se meuvent de la gelee. Partât ils iugent estre meilleur, d'arracher de bonne heure, ou nettoyer les mauuaises herbes. Plusieurs toutefois aiment mieux qu'on sarcle: mais ils ne se accordent pas en la maniere ni au temps, eu esgard à la coustume du pays, au naturel du terroir, & façon de l'air. Quoy que ce soit, és lieux ou il faudra sarcler, il n'y faudra pas cōmencer auant que les herbes couurent leurs quarreaux, & soyent vn peu grandes, selon que la nature de chasque sorte peut estre. Apres qu'on a sarclé, on tire les mauuaises herbes: en quoy il se faut soigneusement garder d'offenser les germes, ou plantes tendrettes, ou fleurettes, en les tirant outrageusement, ou passant par dessus. Partant cela se fera deuant & apres que les plantes auront desfleuri, ou lors qu'elles aurōt pris fermes racines.

Je vien à ceste heure à l'arrosement qui est fort bon & profitable durant la chaleur d'Esté,

d'Esté, & sur tout au commēcemēt des iours caniculaires, estant fait au matin ou au soir, comme dit Pline avec bonne raison, assauoir que l'eau ne s'eschauffe par le soleil, & ne brule les racines. Mais alors mesme ne faut il pas arroser par trop, de peur que les racines n'ē soyent comme enyurees, & ne faut l'eau d'un puis profōd, de peur que pour estre trop froide & crue elle ne blesse les racines. Que si on n'en a point d'autre à commandement, il la faudra tirer quelques heures auparauant, & la mettre au soleil afin qu'elle y tiedisse. Mais il se faut soigneusement garder d'arroser d'eau salee fors que le Reffort la Bete, la Rue, & la Sarriette, qui ont l'eau salee cōme vne propre medecine, comme dit Pline, qui fait en outre le fruct de meilleur goust, & de meilleur apport. Toutes les autres herbes demandent l'eau douce, & sur tout l'eau qui sera de meilleur goust. Les eaux des maretz ne sont pas si bonnes, ni celles qui courent par les rayes: pource qu'elles attrainent des semēces d'herbes. Les pluyes nourrissent sur tout les plantes: car elles font mourir les bestelettes qui y naissent. Quant à la mesure de arroser, on la prendra de l'aage qu'auront les plantes: car les ieunes n'ont pas si grand soif, & celles qui sont accoustumees à l'arrosment, le demandent en abondance, & ce doucement avec vn arrosoir propre a vui-

der l'eau par des petits trous: afin que les racines boyuent esgalemēt, & qu'elles ne foyēt pas plongees en l'eau: car par ce moyen elle retient la vie des plantes, qui s'esuanouyroit par l'exhalation de la terre. Pourtant il ne faudra pas que les plantes foyēt engouffrees d'eau, mais l'eau se distilera au regard du besoin qu'elles en aurōt, de sorte que l'eau soit comme vne mammelle pour nourrir, & non pas pour regorger. Mais c'est assez parlé d'une chose tres-cogneue aux enfans mesmes. Quant à predire la fertilité ou sterilité de quelque semence que ce soit tant semee qu'à semer, tu tiendras ce chemin experimēté par Zoroastre & les vieux Ægyptiens.

Vingt ou trente iours auant les iours caniculaires (qui commencent en cest endroit de Gaule enuirō le xvii. de Iuillet) tu semeras vn peu de chaque semence bonne & fraische separant ou marquāt les lieux ou tu voudras faire telle espreuue, que si il fait grand chaud tu l'arroseras en temps conuenable, afin que estant iettee en terre seiche, elle germe plus aisément, & sorte de bonne heure auant que l'astre de la canicule se mōstre dessus nostre hemisphere apres que le Procyon sera leué au leuer du soleil. Cela fait apres que le Procyon sera leué tu aduiferas bien diligemmēt laquelle desdites semences sera faine & fauue^{re} en bon estat sans estre offencee, & prediras

ras qu'elle apportera fruit & foisonnera. Mais celle qui ne sera pas venue, ou qui sera sortie toute maigre & desfaiete, tu la iugeras infertile, car c'est chose plus qu'asseuree, que l'astre du chien qui est brullant & enragé, blesse quelques semences, & les autres non par ses grandes chaleurs & bruslemens. Dõc on pourra par tel astre sec & brullant de nature cognoistre quel sera tout l'an à venir, en voyant le bien ou mal adueni à ce peu de semence. Nous parlerons des maladies, sterilité, & autres destructions des plantes au second chapitre du troisieme liure suyuant.

Remedes & secrets contre les vers, puces, chenilles, gerses, & limaces, qui gastent & rongent herbes, arbres, & fruiets.

CHAP. IX.

C'EST chose toute notoire que beaucoup de sortes de bestelettes & petits animaux, tât dessus que dedans la terre, font beaucoup de maux aux iardinages, & pour ceste cause ils s'en portent mal, & si on n'y remédie de bõne heure, ils se meurēt peu à peu en seichāt. Car ceste meschäte vermine fort quelque fois, & gagne tellement qu'on n'y peut mettre ordre, & ne les peut on chas-

fer par quelques engins, feu, ou fer, que ce soit, quand ils se sont campez en vn champ ou iardin. Partât i'estime faire plaisir aux iardiniers & laboureurs si (comme l'on dit) ie sonne l'alarme à l'encontre de ceste meschante race, & mets en auant quelques remedes cogneus de moy & de mes amis, & esprouuez par les anciens. Afriquain autheur d'agriculture, grand entre les Grecs, dit que les iardinages seront nettoyez des vers, chenilles, & autres sēblables, si l'ō parfume leurs nids, cachettes, & retraites, de fiēt de beuf allumé, de sorte que tel parfum soit porté par le vēt. Pline espond de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel, que si pour estre le fumier mauuais elles fōt attachees aux racines des plātes, il veut qu'on les sarcle bien fort. Si on plante en diuers endroits du iardin de la Roquette, ou de la Ruë) qui est vn remede naturel) les puces ne leur nuiront point, ce qui est trespropre sur tout au chou, qui entre toutes les herbes est coustumier d'estre gasté par les puces, item au Reffort, lequel nous monstrerons au liure suyuant, estre de mesme nature & allié du chou. Anatolius en ses enseignemēs Grecs d'agriculture, est d'opiniō d'y mesler quelque peu d'Ers lors que on le seme. Ce qu'on a esprouué anciennemēt estre profitable aux refforts & aux raues. Le vinaigre fort y est bon, meslé avec ius de
Hanne

Hanne bāne , puis ietté sur ces petites bestes là. Item vn arrosement d'eau ou aura trempé de la nigelle, y fert bien , comme escrit Panphile Grec. Mais si tu veux que les semences semées ne soyent point corrompues par les autres bestelettes, trempe les (cōme nous auons dit ci dessus) du ius de Ioubarbe. Et si tu les semes en vn test de tortues, elles ne seront suiettes à estre rongees, comme escrit le mesme Anatolius. Je n'oublieray pas ce que escrit Pallade, que les herbes n'engendrerōt point de mauuaises bestes , si l'on seiche en vne peau de tortue les semences de la mente & principalement si on la seme entre les chous . Quant aux chenilles qui font beaucoup de peine & fascherie pour estre la ruine des iardiniers & des vignes. Quelques vns les poursuuyent avec cendre de figuier espēdue. Autres clouent en plusieurs endroits des câcres de riuiera. Que si elles ne se peuuent surmonter, ou chasser par ces moyens, tu te seruiras de ce remede. Pren esgalement de la lie d'huyle, & du pissat de beuf, & les mesle, approche les du feu tant que tout bouille , & quand il sera refroidi, tu arroseras de ceste liqueur les arbres & herbes: ce qu'Anatolius a esprouué. Plin cōmande de toucher avec la verge sanguine ce qui sera suiet aux chenilles Pallade brulle par tout le iardin des tiges de aulx sās teste liez ensēble: en outre on brulle

du fient de chauueffouris pour en faire vn
parfum de plusieurs endroits, dōt il fort sou-
dainement vn merueilleux effect. Pline hom-
me de grand scauoir, dit que les chenilles se
chassent des herbes, si lon seme & mesle auec
elles des ciches, on qu'on pendre aux brāches
des arbres en plusieurs endroits des cancrs
par les cornes. On les empesche de naistre, &
quād elles sont nees on les fait mourir à mō-
ceaux, cōme ont remarqué les Grecs, si en pre-
nāt quelques vnes du prochain iardin, on les
cuit en l'eau avec aneth, & l'eau estant refroi-
die, on en arrose les herbes, & arbres, esquel-
les nichent & couuent les chenilles. Mais il se
faudra bien garder que telle eau ne touche
aux mains ou au visage. Or ce remede sera
assuré & aisé à faire si tu brusle du bitume &
du soulfhre à l'enuiron du pied & des bras
des arbres, ou bien si on fait de la fumee avec
des champignons, qui croissent sous vn no-
yer: ou si on brusle du galbanum, ou des cor-
nes des pieds de cheure, ou de la corne de
cerf. Mais il faut qu'en le bruslant tu tour-
nes le dos au vent. Aucuns mettent trem-
per en eau par trois iours de la cendre de fer-
ment, puis apres en arrosent à bō escient les
herbes & les arbres. Il y en a beaucoup qui
trempent en legine de figuier les semences
qu'ils veulent mettre en terre. Nous auons
parlé suffisamment à la fin de nostre cure des
secrets

secrets de nature, de la merueille du flux menstrual des femmes, & de ce que les Grecs & Latins qui ont escrit de l'agriculture en ont escrit, qui est chose prodigieuse: toutesfois afin que tu ne fusses en peine cependant que tu souhaiterois à le voir, il m'a semblé bon de le despescher, i'ay en bref par les tresçauans & tresgétils vers de Columelle, qui en parle ainsi en son iardinet suyuant l'opinion de Democrite.

*Si lon ne peut par quelque medecine
Chasser au loin ceste fausse vermine,
Pratique l'art Dardanique, & recours
A femme ayant de sang honteux le cours.
Ouvrant selon de ieunesse les loix
Haye & quarreaux du iardin par trois fois
Aille entourant, & estant deschauffee
Ait sein ouuert, poil espars, soit faschee:
Elle marchant & ayant fait ce train
(Grand cas à voir) on verra tout soudain
D'un corps tortu la chenille rouler
En terre, ainsi que quand on vient crouler
L'arbre chargé de pluye.*

Voila que dit Columelle touchant de chasser les chenilles, lequel remede & secret i'auroye honte de raconter, s'il n'auoit esté approuué par plusieurs, & si Iean l'Ange tresçauant medecin n'eust escrit qu'il l'a experimenté & esprouué au pays de Suabe. Plin

escriit que non seulement les chenilles tombent par ce moyen, mais aussi les vers, hannetons, & autres bestes mal-faisantes: & dit que cela a esté trouué par Methrodore Sceptien, au pays de Capadoce, à cause de la grande multitude de Cantharides: mais (dit-il) il se faudra garder que les femmes ne facēt cellà lors que le soleil se leue: car la semence seicherait, & tout le plaisir qu'on peut prendre des fleurs des iardins se perdrait, d'autant que peu à peu elles se feneroyent & seicheroient: tant est venimeux & pestilentieux cest excrement, non seulement à le toucher, mais aussi à voir principalement si elles sont fouillees. Nos iardiniers en viennent à bout par vn moyen bien aisé.

Quand apres les pluyes elles vōt aux lieux où le soleil donne, ils ont coustume de secouer au matin les tiges des herbes, ou les branches des arbres, car alors estant encorres engourdies du froid de la nuit, elles tombent aisément par ce moyen, & ne peuuent plus ramper en haut, mais sont aisees à faire mourir sur l'heure. Or si tu veux faire mourir toutes sortes de bestelettes ennemies aux arbres & aux herbes, oy ce que Diophanes auteur Grec dit: pren vn ventre de mouton tué de frais, & qui soit encore tout plein de ses ordures & excremens, & l'enterre doucement en l'espace du iardin qui est plein de ces beste-

bestelettes: apres deux iours tu trouueras que les mittes & autres petits animaux s'y se rôt asséblez. Or les osteras tu de là, ou tu les y enterreras bien auât, de peur qu'ils n'en resfortent: ce fait par deux ou trois fois tu feras mourir & esteindras du tout la race de tous les meschans animaux malfaisans. Nos villageois armēt les troncs des arbres de torches de pailles & les entortillēt comme d'un cha- pelet. Les plus riches font le mesme avec du coton cardé, avec laine & estoupes de chan- ure esquelles les chenilles qui veulent mōter au haut des arbres, s'enuelopent ou se pren- nent comme avec cordeaux & liens, & sont empeschees de poursuyure leur train. Quant à ce qui touche particulièrement les limaces si tu y espans de la lie d'huyle, ou de la fuye de cheminee, tu feras aussi grand bien aux herbes que si parmi elles tu semois des Chi- ches qui ont grand force contre beaucoup d'inconueniens qui aduiennent aux iardins, comme nous auōs dit ci dessus, tu cherchas ci dessus les autres remedes. Si tu veux auoir vn iardin verd & flouri, arrose ses allees, quar- reaux & couches, avec eau ou aura trempé du fenugrec broyé, ou dresse au milieu du iardin vn test de teste d'asnesse, qui aura esté couuerte du masle: comme a esté dit ci des- sus. Iules Fronto escrit que les herbes reço- iuent vn singulier aide si l'on seme ou plante

c. ii.

pres d'elle l'herbe apelee Roquette. Mais on fera vn grand dōmage au iardinier, si on refpād sur les herbes du fient d'oye destrépé en faulmeure. Car comme ont bien aduerti Democrite, Frōto, Damageron, en leurs aduertissemens particuliers de l'agriculture, cela est tresnuisible.

Aides & secrets contre les taupes des iardins formis, cousins, mousches, & reines qui renuersent, gastent, & fourragent les herbes arbres & fruits.

CHAP. X.

AVTANT que les iardiniers hayssent à bon droit les taupes, qui en grattant, & esleuant la terre chargee de semences, & couuerte de plantes, lesquelles en plusieurs endroits elles arrachent & renuersent, & que lesdites taupes les fascient quelquesfois, en sorte qu'on n'en peu auoir le bout. Il ne me fera ennuyeux, de leur donner des aides & moyens que i'ay tirez de Grecs & Latins à l'encontre de ceste meschante armee de bestes aueugles. Pour commencer donc, Paxamus ordonne qu'on perce vne noix, ou vn vaisselet estroit & massif, & que ce fait on enferme dedans des pailles & du go

du godran(ou comme dit Palladius)de la cire , avec fouldphre autant qu'il fera de befoin de chacun,& que l'on ferme biẽ toutes les aduenues & trous des taupes afin que la fumee n'y penetre,de forte neãtmoins que on laiffe tãt feulemẽt vn pertuis ou entree qui foit large & à la gorge d'icelle on mette ladite noix ou vaiffelet allumẽ au dedans, de telle maniere qu'elle puiſſe receuoir le vent d'un coſtẽ qui emporte la ſenteur dudit godran,& fouldphre dedans le cachet de la taupe,par c'eſt artifice, les conduits eſtans remplis de fumee, tu verras que toutes les taupes s'enfuiront incontinent , ou bien mourront . Il y en a qui prennent du verare ou ellebore blanc, ou l'eſcorce de la mercuriale maſle, laquelle ils pilẽt & paſſent,& la meſlẽt avec œuf & fine farine, & petriffent le tout avec vin & laiẽt puis en font des tablettes ou morceaux , qu'ils fourrent dans les trous des taupes. Albert le grand dit qu'il faut boucher le trou de la taupe avec aulx,& oignons,ou pourreaux,& eſt d'aduis que la taupe meurt,ou eſt contrainte d'aller ailleurs à cauſe de la mauuaife ſenteur. Beaucoup y en a qui nourriffent des chats ẽs iardins,pour les en chaffer & meſmes y appriuoiffent des belettes, leſquelles ils mettent à la gorge des trous afin qu'elles pourchafſent apres ces meſchantes beſtes, & les engarrent d'approcher.

c. iiii.

Autres remplissent & abreuent à bon escient lefdits trous avec terre rouge, & ius de Cocombre sauuage, ou bien ils mettent en vn pot avec du soulfhre allumé vne taupé qu'ils auront prise, estimans que toutes les autres s'y assembleront. Aucuns mettent aux trous de leurs cachots des laqs de foye. Tu trouueras en nostre histoire medicinale des bestes à quatre pieds, autres remedes cōtre les taupes: car en cest endroit là nous auons beaucoup escrit comme il appartient à vn medecin touchant les taupes.

D'autres plantent par le iardin à force grande Catapuce ou palma Christi, & dient qu'elle chasse les taupes: tu en pourras aisément faire l'essay. Les villageois se contentent de ficher au soir vne verge, ou vne branche de Saul avec ses fueilles. Plin les tue avec de la seule lie d'huyle, lequel a aussi escrit ce qui s'ensuit touchāt les fourmis. Les fourmis (dit il) sont la peste des iardins: lesquels aucuns chassent en frottant les troncs des arbres avec terre rouge & poix liquide. Item en pendant aupres, le poisson que les Grecs, & Pallade apres eux, appellent Coracinus, qui est appelé en quelques lieux de France Corbeau ou Durdo, dequoy neātmoins Plin ne n'a point fait de mention. Ce faisant, on assemble tous les fourmis & les despesche on aisément. Autres frottent les racines, ou cōme au-

me aucuns disent, les troncs des arbres avec lupins broyez en huyle. Beaucoup ne se seruent que de lie d'huyle pour les faire mourir. Palladius enseigne ce moyen pour se defendre des fourmis: si les formis (dit il) ont leurs trous és iardins, mets aupres desdits trous le cœur d'une chouëtte, s'ils viennent de dehors enuironne tout l'entour du iardin avec cendre ou marque le avec croye blanche ou huyle: & vn peu apres il dit: tu chasseras les fourmis, si tu espas pres de leurs trous de l'Origan avec du Soulphre pilez ensemble, ou bien en bruslant des cocques de limaces, & iettant abondamment de la cendre dans les formillieres ou cachots desdits Formis. Il a toutesfois oublié le Stirax, dont Paxamus Grec (duquel il a tiré tout ce propos) auoit parlé. Les mots de Paxamus s'ont tels: si tu brusles au milieu du iardin les formis que tu auras pris, les autres s'enfuiront: en outre si tu oings l'entour des formillieres avec godran ils n'en sortiront pas: & si tu brusles des cocques de limaces avec styrax, ou bien les ayant broyees tu les espans parmi la formilliere, tu les en feras tous aller, & les descōiras du tout si tu y respands du Benioin destrempé en huyle. Il dit dauantage que les Formis ne toucheront point aux plantes ni ne grauiront pas és arbres si on frotte à bon escient les tiges & troncs d'icelles avec lupins amers,

broyez, ou cuits avec lie d'huyle . Le mesme aduiendra si on enuironne lefdits troncs & tiges d'un tortis de laine blanche ou d'estoupes, ou de coton, comme ci dessus nous auôs dit des chenilles, ou si on marque avec croye ou terre rouge, ou origan les chemins par lesquels ils vont ordinairement: car par ce moyen les fourmils ne touchent aux plantes, ni ne montent pas aux arbres qui sont ainsi armées, mesmes on dit qu'ils ne toucheront pas à un vaisseau de miel encores qu'il soit descouuert, & qu'ils aiment merueilleusemēt le miel, & toutes choses douces, s'il est ainsi rayé à l'entour. Pallade oint les arbres & plantes avec terre rouge, beurre, & poix liquide, meslez ensemble. L'adiouste que si on frote la racine d'un arbre ou plante avec fiel de vache, les fourmils n'en approcheront pas (comme a escrit Rases medecin Arabe) Aucuns des Grecs lient aux troncs des vignes, & des arbres du lierre bien espais, & par cest engin, ils retiennent les fourmils qui se mettent dessous l'ombre du lierre, puis les tuēt. D'autres font le mesme avec fiel de taureau, avec lie d'huyle, & poix . Mais ie reuiens à Plin, qui donne un tresbon remede contre les fourmils lequel il dit auoir pris de Sabinus Tyrus au liure des iardinages, dedié à Meccœnas: assauoir du limon ou fange marine, ou bien de la cendre à en bouscher leurs troncs. Mais
sur

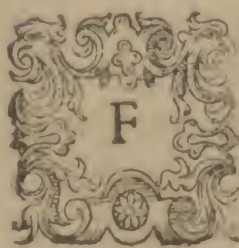
sur tout l'herbe nommee Heliotropium ou tournesol les fait mourir prôptement. Quelques vns ont opinion que l'eau ou aura trempé de la tuille crue leur est contraire. Il y en a qui iettent au deuant des fourmis des aisles de chauueffouris, estimans estre vn trèsbon preseruatif. Mais ceci suffira pour le present touchât les fourmils. Les cousins se chassent par la decoction d'origan & vinaigre, en arrosant, cōme Democrite à remarqué en ses Georgiques. Item en arrosant de l'eau ou au ra trempé de la rue, ou parfumât de souldphre ou cumin, ou fient de beuf, ou Bdelium ou avec decoction de Coniza ou herbe aux puces.

Pline escrit qu'ils s'ensuyent en bruslant du galbanum, Pallade dit en espendant de la lie d'huyle, qui soit fresche, ou biē de la fuye de cheminee. Berythius Grec a enseigné de chasser les mousches avec vn esmouchoir tel que s'ensuit, si, dit-il, tu prens du verare, ou ellebore, & le trâpes en du laiçt, y adioustant de l'orpiment, puis arrosant ou mouillant le lieu qui sera assailli des mouches, tu les feras toutes fuir ou mourir. Le mesme fera l'allum pilé avec origan & laiçt, car iamais les mousches ne toucheront aux lieux qui auront estez trempéz de ces mixtions. Aussi y est bon le laurier avec verare ou hellebore noir, & trempé en laiçt ou eau miellee: car vn tel

arrosemēt les fait mourir comme vn poison, ou bien s'enuolent incontinent sans retourner. S'ensuit vn secret contre les Raines qui durant les nuits d'Esté empeschent de reposer les villageois, qui sont ia rompus du travail du iour, & font ennuy aux seigneurs delicats & courtisans par leur cri & coassemēt. Les Raines (dit Affricain Grec) duquel ceci est tiré, se tairont & cesseront de crier, si on leur met au deuant vne lanterne allumee, ou bien si on la pend à vn arbre en sorte qu'elles en reçoynēt la clarté, comme si le soleil leur luisoit. Ceci a esté esprooué par moy & plusieurs autres plus de mille fois, Hierome Cardan dit que si on enterre le fiel d'une cheure, les Raines s'assembleront, ce que ie mettray pour le dernier en cest endroit.

Remedes & secrets contre les serpens des iardins & autres bestes rampantes, qui empoisonnent tant les hommes, que les herbes, arbres, & fruits.

CHAP. XI.



LORENTIN grand & diligent authour entre les Grecs qui ont escrit de l'agriculture escrit, que les serpens ne se logeront pas en vn iardin ou en quel-

en quelque autre part que ce soit, si on plante à l'entour de l'absynthe, ou armoise, ou aüronne, & pour le moins si on les accommode és cantons. Et si ils sont accoustumez de hanter en quelque lieu, on les en chassera incontinent, faisant parfum de racine de lis, ou de corne de cerf, ou de corne de pied de cheure. Pallade escrit que les serpens se chassent à toute rigueur, & que mesme les esprits mauuais se tourmentēt pour la fumee qui sent fort. Democrite dit qu'ils meurent du tout, si on iette dessus eux des fueilles de chefine, ou si quelcun estant à ieun, leur crache dedans la bouche. Apulee assure que si on les frape, tant seulement vne fois d'une canne, ils demeurent tous estourdis: mais si on les frape plusieurs fois, ils prennent force. Tarentin autheur Grec, dit que celuy ne peut estre endommagé par les serpens, qui se fera frotté de ius de Reffort, ou aura mágé le Reffort, ou le portera avec soy. Ce que Athenee & Galien avec plusieurs autres attribuent à la pomme de citron, & le conferment par vne belle histoire que par occasion ie mettray en auant au troisieme liure. Mais il ne sera pas ennuyeux d'ouyr comment parle Florentin touchant de faire mourir les serpens. Les serpens, dit-il, n'approcheront iamais du lieu, ou aura reposé de la graisse de cerf, ou la racine de Centaure, ou

la pierre d'Agathe, ou du fient d'aigle, ou de milan. Et s'enfuyront toutes bestes rēpantes si lon mesle ensemble Nigelle, Pyrethre, Galbanū, corne de cerf, hysope, souffre, Peucedanum, cornes de pied de cheure, & le tout estant broyé ensemble, & arroufé avec fort vinaigre on face de toute ceste composition de petites boules, lesquelles on bruslera pour en faire parfum: car l'odeur de ces choses estant espendu par l'air tu verras incontinent que toutes les bestes rempantes s'enfuyrōt loin comme si on les chassoit avec fouët, ou mourront. Aucuns ont escrit que le rameau du grenadier, comme nous dirons en son lieu, chasse non seulement les serpens: mais aussi toutes bestes venimeuses. Pourtāt c'est sagement fait d'en mettre sous les liēts, es maisons esquelles hantent ordinairement les serpens, & toutes autres bestes venimeuses. Le mesme Florētīn assembloit en vn lieu les troupes de serpens, comme poissons en vn filé: en enterrāt enuiron le iardin, champ, ou autre lieu suiet aux serpens, ou autres bestes venimeuses, vn vaisseau vieil ou on eust tenu long temps des fallures, car tous ces animaux en approchoyent tout soudainemēt & en approchant y tomboyent d'eux-mesmes. Plīne parlant du Sefeli, dit ainsi, les serpens fuyent ceste plante, & pourtant les villageois portent vn baston de Sefeli. Or est-ce

est-ce chose tres-approuuee, & tres-assuree que les serpens s'enfuyent promptement par la senteur des vieux cuirs & fauattes, & non seulement ceux qui vont & viennent par les champs, iardins ou maisons, mais ceux mesmes qui entrent aux corps des hommes, cependant que durant l'Esté ils dorment aux champs la bouche ouuerte. Ce que Marc Gatinaria medecin renommé raconte estre aduenue de son temps à vn quidā qui ayant pris infinis remedes & medicamens, qui autrement auoyent grande vertu, entre tous cestuy-ci fut le plus soudain, & le plus merueilleux, assauoir la fumee & feteur de tels vieux cuirs pris par la bouche avec vn entonnoir. Car incontinent que la beste (or estoit-ce vne grande vipere) sentit ceste fumee les assistans l'apperceurent sortir par le fondement, non sans grande admiration & estonnement. Ce que i'ay voulu escrire & marquer en ce lieu comme vn grand secret aisé à faire & fort profitable. On a aussi accoustumé de cuire du laiēt à cest effect & en receuoir à bouche ouuerte la fumee & feteur, car quand le serpent la sent, il sort incontinent par la bouche pour boire le laiēt dont il est fort friand. Je n'oublieray pas ici que les serpens hayssent fort le feu, non seulement pource qu'il leur esblouit la veuë, mais d'autant que le feu resiste naturellemēt au venin,

ils hayssent aussi les choses qui sentent fort, comme des Aulx & Oignōs, ils aiment le Sauiurier, le Lierre & le Fenoil, comme font les crapaux la Sauge, & les viperes la Roquette, ainsi comme nous auons monstré en nos cēturies des choses memorables. Ils hayssent du tout, & fuyent le fresne, de sorte qu'ils ne touchent pas seulement à son vmbre du matin & du soir qui est le plus grand, mais le fuyent de bien loin. Mesmes Pline dit qu'il a experimēté que si on fait vn cerne de brâche de fresne, auquel on mette du feu, & vn serpent, le serpent fuyra plustost au feu qu'au fresne. En quoy il y a vne merueilleuse bonté de nature, que comme elle a voulu que le fresne florit auant que les serpens sortent, aussi n'a-elle pas voulu qu'il se desfueille auant que les serpens se soyent retirez en leurs tannieres: Vergile pere de toute bonne science, les poursuit avec cedre & galbane bruslez.

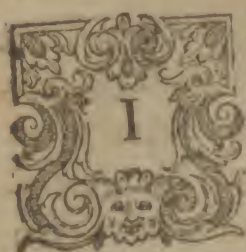
*Cedre odorant brusler par les estables
Appren: pour suy les Chelidres damnables
Avec parfum de Galbane.*

I'auoye ici presque oublié que les serpens ne vont point parmi les fucilles de fougere. Partant en beaucoup de lieux ou les serpens s'engendrent, plusieurs ont trouué bon d'y semer ou esprendre de la fougere. Il ne faut pas

pas aussi passer, que les serpens hayssent bien fort les fleurs de Suz, lesquelles aussi l'on dit faire mourir les tignes, gerces, & chenilles: ioint que si on brulle des fucilles de Fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens & aller en autre lieu. Je ne scay si ie dois ici remarquer ce que i'ay leu en Albert le grand, c'est assauoir que l'Aristolochie rōde avec vne raine de champ, & quelque portion d'encre à escrire, le tout bien broyé ensemble fait que les serpens s'arrestent incontinent comme morts, si on escrit quelque chose avec ceste composition, & qu'on le iette pres desdits serpens. Or il est tēps de venir aux remedes pour ceux qui aurōt esté mords des serpens, lesquels remedes seront aisez & prōpts à faire. Si donc quelcun a esté mords d'un serpent, pourueu qu'il n'ait point de fièvre, qu'il boiue du ius de fucille de fresne avec du bon vin blanc, s'il y a fièvre qu'il prene seulement le ius, & qu'il couure avec des fucilles de fresne, le lieu qui sera mords, il s'etonnera de ce miracle, qui a esté esprouué heureusement par plusieurs, & ce non sans cause, car le fresne a vne certaine & cachée contrariété contre les serpens, ainsi comme nous auons vn peu auant monsté par Plin, & comme aussi nous auons marqué ailleurs.

*Remedes souuerains & secrets esprouuez par
plusieurs hommes bien renommez à l'encontre
des morsures venimeuses des serpens.*

CHAP. XII.



IL FAVT qu'en ce lieu i'ad-
uertisse le lecteur qu'en ce li-
ure, comme en tous les autres,
que i'ay mis en auant pour le
profit public, ie n'obmettray
ou dissimuleray rien, que ie conoistray pou-
voir profiter au public & à la posterité. Je di-
ray donc en cest endroit à bon escient com-
me quelcun pourra asseurément & aisément
guarir les morsures venimeuses des serpens.

Or sans faire estat des charmes & enchar-
temens, qui ne sont autre chose que trompe-
ries & vanitez, ie veux proposer ce que les
bons auteurs en ont escrit.

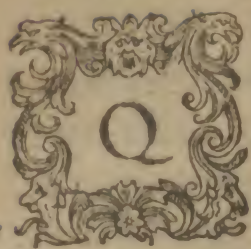
Dioscoride tient qu'il est bon de succer la
piqueure, avec la bouche: pourueu que celui
qui succera, ait desieuné, & qu'il se soit rafra-
ichi la bouche avec du vin. Mais au lieu de ce-
là, les modernes chirurgiens y appliquent
vne ventouse, & par ce moyen ils eurent le
danger où celui qui succeroit la morsure
mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'estuer la
playe avec vne esponge, & la scarifier apre-
mais il faudra faire entrer la lancette bien a-

uant

uant, afin de faire ouuerture au venin qui seroit caché dedans. Neantmoins qui descharneroit la playe, & couperoit la chair, feroit beaucoup mieux, & cè pour deux raisons: car premierement le venin en sort plus aisémēt. Secondement le venin qui est entré dans le corps, sort avec l'abondāce du sang qui coule de la playe faite par l'incision. Si donc la partie blessée est en quelque extremité du corps, le meilleur est de la couper: mesmement si la morsure est de quelque serpent dāgereux, comme seroyent aspics, ceraftres, viperes & autres semblables. Cornelius Celsus louë, fort si on prêt vn poulet tout vif, & l'ayāt fendu par le milieu, on l'applique tout chaudement sur la playe: on pourra faire le mesme avec chair de veau, ou cheureau, ou aigneau, appliquee toute chaude incōtinent apres qu'on les a tuez. Il est bon aussi de boire soudain apres auoir esté mords, vn bruage composé de vin tout pur & de poiure, ou quelque chose semblable, pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empesche tant mieux que le venin ne s'arreste au dedans, car la pluspart des venins tuent par la froidure.

Remedes & secrets cōtre les Scorpions, Crapaux, Rats de iardin, Belettes, & autres grandes bestes qui corrompent & gastent, tant les herbes que les fruiets,

d. i.



Pour faire
fuir &
mourir les
Scorpions.

Contrepoi-
sons memo-
rables con-
tre les Scor-
pions.

VANT aux Scorpions Pline dit qu'ils ne scauroyent sortir du lieu où ils seront, si on l'environne de brâches ou rameaux de Heliotrope, ou tournesol. Que si on y met l'herbe mesme, ou qu'on l'espande, incontinent ils mourront, l'on dit que le mesme aduient par le seul attouchement de l'herbe qu'on appelle Scorpioide, voire mesme, que celuy qui la portera sur soy, ne sera point blessé des Scorpions. Les auteurs Afriquains, qui ont escrit de l'agriculture, promettent que si l'on broye vne poignée de basilic avec dix cancre de mer, ou de riuere tous les Scorpions qui sont pres de là s'assembleront. Les mesmes disent que si quelcun ayant esté piqué d'un Scorpion est assis sus un asne courant, le visage vers la queue, tout le venin passe de l'homme à l'asne, ce qui se cognoistra par ce signe, ascauoir si l'asne souffle pu pette. Mais pource que cela s'est la baueris, il nous faut aduiser aux moyens de les chasser à bon esciēt. Diophanes en ces liures de l'agriculture, dit que si l'on met le Reffort sur le Scorpion, il le fait mourir sur le champ. En outre que celuy qui aura frotté ses mains de ius de Reffort, peut manier sans danger les Scorpions, & autres bestes venimeuses. Il adiousté dauantage que la Sanda-
raca

raca meslee avec beurre ou graisse de che-
ure, & appliquee en parfum, chasse les mes-
mes Scorpions & tout autre reptile. En ou-
tre que si l'on brusle vn Scorpion tous les au-
tres s'enfuiront. Et en ce lieu ie n'obmettray
pas que Tarentin autheur Grec dit que ce-
luy qui tiendra l'herbe Syderitis, ou bien la
Scorpioide, il pourra manier sans danger les
Scorpions. Plutarque dit apres Zoroastre
que si on lie aux pieds des liets des auelanes,
les Scorpions n'y pourront monter. Quant
au remede de ceux qui auront esté piquez
par les Scorpions, pour le present ie diray ceci
si quelcun fait cuire en huyle le Scorpion du
quel il aura esté picqué, ou vn autre, & qu'il
graisse sa playe de ceste huyle il en sera beau-
coup soulagé. Le mesme aduiendra s'il tue &
froisse le Scorpion sur le lieu mesme & alors
qu'il picque. Mais la piqueure sera dangereu-
se s'il a mangé du Basilic le mesme iour qu'il
aura esté picqué. Florentin escrit que le ius
d'un figuier frais, appliqué sur la piqueure
sert de beaucoup. Pline assure que la cendre
du Scorpion beüe avec du vin, pourueu que
la fièvre n'y soit point, est vn souverain re-
mede: ainsi que la poudre des vers bruslez,
aux hommes, bestes, & oyseaux qui ont des
vers: & à ceux qui sont mords de chiens enra-
gez les poils bruslez du mesme chien pris en
bruuage, de sorte que cōme lon dit, le poi-
d. ii.

*Remede
de ceux qui
sont mords
du Scorpion*

son est contrepoison à soy mesme. Les auteurs d'agriculture Grecs & Latins dient que les crapaux se chassent & tuent avec les mesmes choses que les serpens, pourtant tu auras recours au chapitre vnzieme precedēt pour trouuer des remedes à l'encontre.

Apulee dit que les rats ne font iamais mal aux semences, si auant qu'elles soyent iettees en terre on les trempe en fiel de bœuf, que si tu fermes leurs aduenues avec fueilles de rosage ils se mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui meslent avec fine farine, Cocombres sauages, ou Iusquiamme, ou Amandes ameres & Verare noir en esgale portion, & le tout broyé ils le petrissent avec huyle, & le mettent aupres des trous & cachots des rats tant sauages que domestiques. Pline dit que on les chasse si on destrempe de la cendre de Belette, ou de Chat, avec de l'eau & qu'on l'espanse sur les semences: mais il y aura bien danger que ce qui s'en produira ne retiēne du venin de ces animaux: pourtant il sera meilleur de tremper les semences en fiel de beuf. Afriquain dit que l'on tuera, ou chassera on les belettes si l'on destrêpe du sel Amoniac, & du froment, ou cōme disent quelques vns, du leuain, & qu'on le iette au lieu ou souuent ils courent. Autres coupent la queue & chastrent vne belette puis la laissent aller toute viue, & estiment par ce moyen que

yen que les autres voyans cela iront ailleurs. Si tu le veux experimenter il sera aisé, & en seras plus assuré. Pour faire fuir les grandes bestes voici qu'il faut faire. Iamais elles ne toucheront aux lieux qui seront semez, si l'on espend parmi les carreaux des iardins de l'urine vieille ou aura trempé du fient de chien. Democrite promet que le mesme aduiendra si, comme nous auons dit, l'on met beaucoup de cancrs de riuere, ou de cancrs marins, non moins de dix en vn vaisseau de terre plein d'eau, & couuert, & mis à l'air pour estre eschauffé par le soleil par l'espace de dix iours, puis faudra arroser de deux iours l'un de ceste eau tout ce que tu voudras garentir tant de l'air que des animaux, & ce iusques à ce qu'ils soyent plus grands & plus fermes. Aucuns des anciens autheurs d'agriculture, & Grecs & Afriquains brulent de la Piuoine ou Bardanne, ou en sement par le iardin ou champ, & chassent par ce preseruatif secret toutes bestes nuisantes. Que si elles broutent les branches, Plin, qui n'a point son pareil en l'histoire naturelle, conseille sagement, qu'on iette dessus les fueilles du fient de bœuf detrempé, toutes & quantes fois qu'il pleura: car par ce moyen tout ce qui pourroit estre venimeux en ce remede sera lauë, qui est vne inuention merueilleuse de l'entendement humain. Mais ie reserve à vn autre lieu à parler.

d. iii.

ler dauantage de ces choses, auquel i'en traiteray plus amplement.

Remedes & secrets contre la gresle, foudre, & tempeste qui gastent miserablement les fleurs & fruits des arbres & plantes, comme des bleds & vignes.

CHAP. XIII.

QUANT à la gresle qui lapide souuent les champs semez, voici en bref ce que no^r en dirons Si tu veux remedier à la gresle quand tu la vois venir, porte à l'entour du chemin ou du chāp la peau d'un veau marin, ou de Lyenne, ou de Crocodile, & la pends à l'entree : car ainsi l'escrit Philistrate en ses liures d'agriculture. D'autres apperceuans approcher la tempeste, pour la destourner reçoient la semblance de la nuee en vn miroir, lequel il luy presente comme si elle venoit à mespriser ce qui luy est mis à l'encontre, ou bien que estant faite double, elle faisoit place à l'autre. Autres ont ceste superstition qu'ils enuironnent toute l'espace du iardin avec les clefs de plusieurs maisons pendues à vne corde, & estimēt que par ce moyē la gresle s'en ira ailleurs avec sa nuee sans faire dommage. Le mesme Philistrate escrit que d'autres tenans en la main droite vne Tortue de ma-

de maretz renuersee le ventre contre mont, se pourmeinent à l'entour du iardin ou du champ, & reuenans au lieu d'ou ils estoient partis la mettent à terre en la mesme façon, & de peur qu'elle ne se puisse renuerfer, ils mettēt des mottes de terre sous son rect afin qu'elle demeure le ventre dessus, & qu'elle regarde droit la nuee qui est pleine de gresle. Entre les anciens quelques vns ont enuironné de vigne blanche le champ ou iardin, ou ont fiché au bout d'un baston vne chouëtte ayāt les ailles estendues. Lesquels deux derniers remedes ce grand maistre d'agriculture Columelle a mis en son iardin pour seruir cōtre la foudre, qui ordinairement accompagne la gresle dequoy il parle ainsi.

*T archon pour empescher la foudre à Iupiter
Autour de sa maison vint souuent à planter
Vigne blanche: Et appris de Chiron il pendit
En gibets des oyseaux nuiteux: Et defendit
Que sur le haut sommet des rustiques maisons
Ils ne vinsent hurler leurs lamentables sons.*

Mais en ce lieu ie ne veux pas passer vn remede que nos gens pratiquent heureusemēt contre les tonnerres, foudres, & nuees qui engendrent la gresle, c'est assauoir les sons des cloches, & campanes, ou d'artilleries, & autres instrumens à feu, de sorte que le bruit aille iusques au ciel, comme nous auōs escrit


d. iiii.

en nos ephemerides de l'air & Astrologie vulgaire : mais laissons ces choses au vulgaire & oyons cest admirable escriuain de nature Pline, & apprenons de luy que non seulement les iardins & champs, mais aussi les hommes & animaux ne seront point frappez de la foudre qui seront couverts de la peau d'un cheual de riuere, mesmes come escrit Archibius à Antioche roy de Syrie, les tempestes ne feront point de mal si l'on enterre au milieu du iardin ou champ vne raine verdie bien enclose en vn pot de terre neuf, autour dequoy plusieurs plantent pour le mesme effect plusieurs plantes de laurier. D'autres pendent au milieu du iardin ou à ses quatre coins les plumes d'aigles, ou la peau d'un veau marin: car on a escrit que ces trois choses ont vne secrette & merueilleuse contrariété à la foudre, de sorte que iamais ils n'en sont touchez, come plusieurs l'ont experimenté. Pourtant Suetone dit, que Tibere Cæsar estoit communément couronné de lierre, & auoit ses tentes couuertes de peaux de veaux marins, esquelles il se retiroit quand il tonnoit pour estre a seurté du tonnerre, lequel il craignoit merueilleusement. Ce sera pour clorre ce chapitre. L'eschalotte n'est point touchée de la foudre, non pource qu'elle est petite, mais dautant qu'elle a vne nature du tout contraire à la foudre de sorte qu'elle la repousse come a

me a remarqué Pline, & nous auons monstré ailleurs.

De la rouille, bruine, hasle, & autres maux qui aduiennent de l'air, aux arbres, fruits, & vignes, & gastent les fleurs & fruits.

C H A P. X V.

 E dernier chapitre me donne beaucoup d'affaire, & nō pour autre cause que pource que i'ay à combatre de pres & de loin contre le ciel & l'air. Si ie veux philosopher à bon escient des choses dont il s'y agit, Pourtāt tout ce qui se pourroit ici traiter, sera remis au petit ouurage que nous auons tout prest des causes de sterilité & presages de mauuaise annee, & en general de l'estat de quelque annee que ce soit. Pourtant tu te contenteras du peu que s'enfuit. Si tu veux pouruoir de bonne heure à la rouille, bruine, ou nielle prochaine ou menaçante, ou en quelque sorte preueuë, tu brusleras force paille en plusieurs lieux, si tu en as, ou bien les herbes qui auront esté arrachees du iardin ou du champ, item espines ou arbrisseaux, & principalement les brusleras tu de la part que soufflera le vent, car par ce moyen, comme escrit Diophanes en son agri-

culture, le mal qui est prochain se pourra destourner. Berithius auteur renommé entre les Grecs, lors qu'il voyoit que l'air amassoit ceste ruine auoit accoustumé de brusler tout soudain la corne gauche d'un beuf, avec fient de beuf, & faisoit a force fumee autour du iardin & champ, principalement du costé du vent.

Apulee a escrit que la fumee de trois cancrez bruslez avec fient de beuf ou de cheure, ou avec paille, estoit vn tresprompt remede. Que si la rouille a ia saisi les plantes tu y pouruoiras par ce moyen, comme dit Berithius. Broyez des racines ou fucilles de Combres sauages ou Colochintes & les trepez en l'eau, en apres arrosez deuât le soleil leué les plantes qui auront esté touchées de la rouille. Tu auras le mesme effect avec cendre de figuier ou de chesne, trempee en eau, & arrosée comme dit est. Il fera bon comme dit le mesme Apulee, de ficher ou planter force branches de laurier par le iardin ou champ, car, comme il a remarqué plusieurs fois, tout le dommage passe & s'en va sur lesdites branches de laurier. Or la rouille a accoustumé fort souuent d'estre es lieux abondans en rosee, item aux combes & lieux qui n'ont pas le vêt libre de tous les costez. Mais en cest endroit il ne fera point mal à propos d'entendre ce que cest excellēt maistre du iardinage Columelle

lumelle dit touchant le moyen de se garentir de la rouille.

*La rouille qui rotist herbes verdes, mauuaise
D'entrailles & du jang d'un chien tectant s'ap
paise*

*Tage Toscan souloit de son champ à l'oree
Ficher d'un asne vil vne teste escorchee.*

Voila quant à la rouille qui est ainsi enne mie des fruits. Quant au haïle qui est volontiers la mort des vignes, & des fleurs. Pline prend trois cancre vifs, & les fait brusler estans pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au iardin ou au champ des febues tât dedans qu'à lentour, & ce contre la bruine: ce que toutesfois i'auois obmis. Voila que ie diray pour le present touchant de bien dresser le iardin, & le garétir de toutes nuisances tant du dedans, que du dehors, afin que ce qui y sera semé & plâté, y vienne & croisse: ce que ie ne me fusse iamais ingeré d'escrire, si ie n'eusse sceu que les auteurs Afriquains, Grecs, & Latins l'ont recherché, approuué, & remarqué avec grand soin, & labeur incroyable, mesmes si n'eusse esprouué la plus grâde partie avec mes amis fort curieux d'agriculture, ie n'en eusse iamais dit vn mot.

FIN DV PREMIER LIVRE.



YANT paracheué tellement
quellement la premiere quar-
riere de mon entreprise, ie cō-
menceray heureusement la se-
conde, ou ie m'efforceray de
discourir briuelement & clairement la manie-
re de cultiuer, & medeciner, & penser les her-
bes principales des iardins, & les fruits des
plâtes notables, les racines bonnes à manger
nourries tant dehors que dedans terre, sans
oublier les fleurs, & herbes odorantes, & ame-
neray ce que i'auray tiré des riches thresors
des auteurs Afriquains, Grecs, & Latins qui
ont escrit de l'Agriculture, & de ce que tant
moy que mes amis auõs remarqué és secrets
des iardins, qui apportera plaisir & profit à
vn chacun. Et afin que tu cognoisses que le
fait ensuit le dire: ie commenceray par ce-
ste plante & herbe, qui est la plus cogneuë,
& plus vsitee & familiere aux iardins tant
des villes que des villages que nulle autre.
C'est la Laictuë, qui a esté si agreable aux an-
ciës, & a esté tant & si soigneusement cultiuee
que en la famille des Valeres à Rome il y en a
eu qui n'ont point eu de hõ-e, d'estre appelez
laëtuciens, c'est celle laquelle cõme Pline re-
marque, sauua l'Empereur Auguste en vne
tresdãgereuse maladie. & ce par l'aduis d'An-
toine

toine Musa sō medecin tres excellēt, qui pour ceste cause, comme escrit Suetone, eust vne statue d'airain, à laquelle vn chacun contribuua, laquelle fut mise aupres de celle d'Esculape: mais c'est assez parlé des louanges de la Laictue: venons au faict.

HERBES POTAGERES

DES IARDINS.

Maniere de cultiuer, & medeciner les laictues, item les commoditez & secrets d'icelle.

CHAP. I.

LA laictue de iardin dont nous parlons principalement en ce lieu est ainsi appelee pource qu'elle est abondante en laict, elle aime la terre labouree, grasse, humide, ou arrosée, & fumee. Plinē dit que pour la pluspart, elle sort de terre, le quatre ou cinquieme iour apres qu'elle a esté semee moyennant que sa semence ne soit pas vieille, ne seiche, & que la terre ne soit pas sterile. Si on a la terre telle que nous auons dit, on la peut semer tout du long de l'an. Si on la plante plus claire, elle s'espanchera en large: ou bien quand elle commencera à monter, si l'on coupe vn peu la tige & qu'on la presse

d'un test ou d'une motte de terre afin qu'elle ne monte en verge: car estant retenue par ce petit poids ne pouuant s'esleuer en haut, elle est contrainte de s'estendre au large. Cela est escrit par Florentin auteur Grec en ses Georgiques, & apres luy Plin, Columelle & Pallade. Elle deuiendra blâche si on met souuent dedans le milieu du sable de riuere, ou de riuage & puis apres on lie ensemble les fueilles, ce que toutesfois Plin semble escrire seulement de celle qui a la semence blanche qui est de ceste nature qu'entre toutes les autres elle endure l'hyuer sur tout. Si dauanture par l'incommodité du lieu, du temps ou de la semence elle vient à s'endurcir, il la faut arracher & la replanter, car par ce moyen elle deuiendra tendre. Elle deuiendra pommee & ne montera point en verge, si apres que elle aura esté transplantee, apres que elle aura la hauteur d'une paume on dechauffe sa racine, & l'enduit on de fient de beuf, puis estant rechauffee, qu'on l'arrose, & quand le germe viendra à croistre, on le coupe avec instrumens de fer, & que l'on mette dessus un test de pot de terre nō poissé afin qu'elle ne croisse pas en longueur, mais en largeur, comme escrit le mesme Florentin auteur excellent entre les Grecs. Tu auras les Laictuës de meilleur goust, si en releuant ses tiges tu les contrains de regermer tous les ans. Or
tu

tu empescheras comme il a esté dit, en mettant dessus vn petit test, ou quelque autre petit poids. Le mesme Florentin promet qu'elles sentiront bon, si on met leurs semences dans la semence du citron & qu'on l'enterre en ceste façon: ce que mesme se fera si l'on met tremper par quelques iours en eau de senteurs la semence des laiçtuës. Mais en cest endroit il me souuient bien à propos de ce que Aristoxene Cyrien controuua, qui est biẽ digne de memoire. Iceluy, comme escrit Pline, abandonnant la philosophie de son pays, & s'accordant avec le plaisir des gourmands, arrosoit au soir les Laiçtuës qui croissoient aux iardins avec vin miellé, & les abruuoit tant qu'elles pouuoient boire, afin que le lendemain, quand le iour seroit leué il se ventast d'auoir des gasteaux verts venus de terre: Certes ceste inuentiõ est digne d'vn Epicurien, & non pas d'vn philosophe. La Laiçtuë aura les fueilles tendres, si comme nous auõs dit, on enduit sa racine de bon fiẽt & qu'on l'arrose quãd il en sera de besoin; avec eau de riuier, ou si deux iours auãt que estre arrachée on lie ses fueilles ensemble. Si tu desires qu'elle ait la forme & saueur diuerse & de plusieurs sortes, & que tu vueilles croire Didimus autheur Grec, tu le feras aisément en prenant vne crotte de cheure & la perçant bien subtilement avec vne alaine, &

puis mettant dedans la semence de laiçtuë, nasitor, basilic, roquette, & reffort, & que tu envelopes ladite crotte avec fient, puis l'enterre en vne petite fosse, la terre estant bien labouree, & bien fumee de fient qui soit mol, puis apres que tu l'arroses, car le reffort s'en ira en racine, les autres semences sortiront vers le haut, la laiçtuë sortant ensemble, & receuant la faueur de chacune. Aucuns broient deux ou trois crottes de cheure, & messent parmi les susdites semences, & les ayant liees en vn linge vsé, les enterrent, faisant au reste ce qui est dit ci dessus. Aucuns auteurs de l'agriculture Latins font le mesme par autre moyen. Ils arrachent la laiçtuë, & cueillent les fueilles qui sont pres de la racine, & aux mesmes endroits, lesquels ils piquent avec vn petit bois ils y mettent les semences susdites hors mis celle du Reffort, cōme dit Pallade, ou celle de persil, comme il semble à Ruelle, puis l'enduient de fient, & font en sorte que la laiçtue estant derechef enterree en ceste façon, vient à sortir, ayant sa tige environnee des herbes desdites semences encloses. On a trouué des laiçtuës de si desmesuree largeur que les anciēns ont escrit, & Theophraste l'asleure, que d'aucuns s'en sont seruis pour faire des portes aux iardins. Si tu veux auoir des laiçtuës pour l'hiuer, tu les confiras comme dit Columelle. Il faut saller
en vn

en vn vaisseau les tiges de Laictuë estans bië nettoyez depuis le bas iusques en haut, lors qu'ils semblent seulement estre de fueilles tédres, & les laisser ainsi vn iour, & vne nuit, iusques à ce qu'ils rendent la saumure, puis apres les faudra lauer en ladite saumure, & estans esprins les espandre sur des clayes iusques à ce qu'elles soyēt seiches: lors leur faut faire vn liët d'Anet & Fenoil sec, puis mettre dedans les vaisseaux les Laictuës mises en faisfeaux, & verser dessus ceste liqueur qui sera de deux parts de vinaigre, & d'une de saumure, puis apres les tellemēt presser avec vn autre liët de fenoil sec, que ledit ius nage au dessus. Et afin que cela se face il faudra que souvent on mette dudit ius, afin que ladite confiture ne vienne à se seicher, & par dehors il faudra avec vne espōge nette frotter les vaisfeaux, & les rafraischir d'eau fresche de fontaine, voila que dit Columelle. Plinē escrit que lon gardera des Laictuës hors saison, ou comme il cuide qu'il fait d'hyuer, si on les trempe en oxymel: voila assez parlé des Laictuës pour le present, si quelcun veut scauoir les medecines de la Laictuë, comme aussi des autres plantes, arbres & fruits de iardins que il lise nostre iardin medicinal, il y trouuera chose qui luy plaira.

*Maniere de cultiuer le Chou, les medecines
& secrets d'iceluy*

e. i.

QUOY que Marc Catō ait préféré le Chou à toutes autres herbes potageres, & que Plinē ait dit que c'est la principale herbe des iardins, neātmoins i'en parleray ici en second lieu. Aucuns Latins l'ont appelé Caulis qui est à dire en françois tige, pource qu'elle a de fait la tige belle & garnie de toutes pars, cōme de bras, il est de ceste nature qu'il endure toutes les faifōs de l'air pour tāt on le peut mettre en terre tout du lōg de l'an. Il veut la terre grasse & bien labourée, non argilleuse, glaireuse, ou sablonneuse, sinon que d'avanture elle fut arrosée d'eau cōtinuelle. Il vient plus gayement tourné vers le midy: au contraire, quand il est tourné au septentrion. Quoy qu'estant tourné au septentrion il a le goust meilleur & plus fort, & beaucoup plus plaisant, & plus tendre par la glee & bruine. Il se plaît en lieux penchans & aime le fiēt: & comme Pallade remarque, profite quād on le sardle. Quand il aura cinq ou six fueilles il le faut transplanter, de maniere que sa racine soit premierement enduite de fient liquide, ce qui se fera en hyuer en vn iour moyennement chaud, & en esté sur le Soleil couchant. Les anciens auteurs entre les Grecs ont fait seulement trois sortes de Choux

Choux, le crespu qui a la fucille sēblable à celle de Persil: le plein qui a les fucilles larges sortantes de la tige, dont quelques vns l'ont appelé Caulodis: & celui qui est propremēt appelé Crambe qui a les fucilles petites menues & drues.

Le Chou deviendra plus grand si on le couure continuellemēt de terre. Marc Varro interpretant les vers du tressage Nestor, lesquels il auoit laissez escrits au iardin medicinal, ordonne qu'on plante le Chou en terre salee lors qu'il aura trois fucilles, en criant du nitre ou terre sallee, & la mettant au pied en façon de bruine ou neige blanche, & par ce moyen dit qu'il sera plus aisé à cuire en gardant sa verdeur. Je trouue le mesme confirmé aux liures Grecs d'agriculture de Paxamus. Aucuns vsent de cendre au lieu de nitre, d'autant que la cendre tue les chenilles qui sont grandes ennemies du Chou. Columelle escrit qu'il s'amolit plustost en cuisant & garde sa verdeur, sans estre saupoudré de nitre, si l'on le plante la racine estant enuolopée de trois petites bandes de l'herbe nommée Alga. Pline met seulement ladite Alga au dessous du pied lors qu'on le transplante, & pour cest effect il pratique la façon de cuire d'Appicius, assauoir de tremper en huyle & sel le Chou auant que le cuire: mais en cuisant il reçoit quelque peu de sel: d'autant que

sa substance est nitreuse & salée. Tu feras le Chou de faueur & grandeur excellēte, si premierement tu le sèmes en terre appropriée à planter vigne nouvelle, puis en coupant les petites branches qui s'esloignent de terre, & qui s'esleuent en croissant par trop, & en emoncelant à l'entour d'autre terre, de sorte qu'il n'apparoisse pas plus que le sommet. Quand il est plus souuent nettoyé & fumé il s'en porte mieux, & en croist plus, & la tige en vient plus forte tāt au lōg qu'au haut. On le coupe tout du long de l'annee, pource que comme nous auōs dit, on le peut semer toute l'annee: mais il ne faut pas qu'on coupe celui qu'on veut laisser mōter en graine. L'on prise beaucoup les tendrons des chous qui viennent en haut quand ils sont vn peu bouillis, & mis avec huyle & sel en façon de salade. Pline le grand recercheur des choses naturelles, dit que les vaisseaux ou on fait bouillir l'eau qui au dedans ont des croutes dures, de maniere qu'on ne les peut arracher sont aisément nettoyez desdites croutes, si on y cuit des Chous.

Atheneas escrit en outre (afin que nous recueillons en bref les choses miraculeuses du Chou) que les vignes esquelles croissēt les Chous, apportent vin plus foible: d'autāt qu'il y a vne haine mortelle entre la vigne & le Chou. Pourtāt Theophraste aduertit que la vigne

vigne viue s'enfuit à la senteur de ceste herbe. Mesme Pline dit que le vin se corromp au vaisseau par la senteur & odeur du chou: mais qu'en y mettant des fueilles de Bete il reuient en son entier. Pour ceste raison Androcides renommé pour sa sagesse, a dit que le Chou auoit grãde vertu cõtre l'yurognerie, ainsi que Pline l'a escrit, dont i'estime que les Egyptiens, qui aiment fort le vin, mangent auant toute autre viande, le Chou cuit, pour empescher l'yurognerie. Il ne faut pas oublier que le Chou tãt prisé par Catõ n'est pas loué de plusieurs anciens, lesquels condãnoyẽt la pitãce qui auoit besoin d'autre pitãce, cela, dit Pline, estoit espargner l'huile, car c'estoit vn grand reproche d'estre friand de la saulce faite avec tripes de poisson, laquelle on appeloit Garon. Il ne faut pas qu'en cest endroit ie me taise d'un grand miracle de nature, assauoir que ceste plante, qui comme nous auons dit, fait fuir la vigne, seiche du tout estant plantee vis a vis du Ciclamen & de l'Origan, & ce par vne naturelle & secreete haine que ces plantes ont cõtre le Chou, comme le Chou l'a cõtre la vigne. Pourtant Paxamus autheur Grec me semble auoir biẽ escrit, que si l'on distile goutte à goutte vn peu de vin en des Chous bouillans ils ne se cuiront plus, mais ayans fait leur effort, & changé couleur ils se corrompent. Dont on

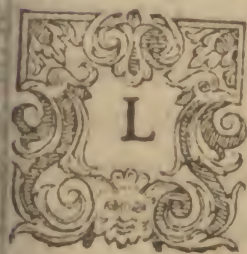
c. iii.

recueille bien à propos, que ceux qui veulent boire beaucoup de vin, & emporter le pris à bien boire dōyēt manger premierement du Chou cru, pour n'estre pas surpris de vin, ce que Guillaume Gratarole excellent medecin tesmoigne, en son liure du moyen que doiuent tenir les gens de lettre à contregarder leur santé, auoir esté fait en sa presence par vn docte Philosophe, qui étant en vn banquet & ayant receu tous ceux qui beuoyēt à luy, beut à bon escient, d'autant qu'il auoit auparauāt pris vne petite fucille d'un Chou rouge crud, dont le vin ne peut faire son effort. Mais il sera bon d'ouir en cest endroit philosopher Marc Caton souuerain en toute pratique, cōme dit Plin. Si, dit il, tu veux beaucoup boire en vn banquet, & souper à ton appetit, mange deuant souper du Chou crud tant que tu voudras avec vinaigre: itē quand tu auras soupé mange en cinq petites fucilles, tu seras comme si tu n'auois rien mangé ne beu, & boiras tant que tu voudras. Ce qui procede d'une merueilleuse contrariété de ceste herbe avec le vin, comme nous auōs dit, & Agrius le tesmoigne dedans Varron. I'adiousteray de l'agriculture Grecque de Paxamus, que si le Chou est prochain de la vigne ses sarmens se recourberont plustost en arriere que de s'approcher droit du chou, cōme s'ils auoyent cognoissance de ceste inimic

mitié naturelle. Or est il bon à sçauoir que comme escrit Athenæus on auoit accoustumé iadis d'apprestier le Chou en viande pour les accouchees au lieu d'un preseruatif. I'auoy presque passé ce qui est en Suidas que les anciens vsoyēt de Chou en leurs bâquets mais cuit deux fois, de sorte qu'il faisoit enuie de vomir, dōt est sorti le prouerbe. C'est la mort de manger deux fois du Chou. L'on fait du sel de cēdre de Chou trempé en eau, car il a vne substāce nitreuse comme dit est, dont aduiēt que si on le cuit vn peu, le bouillon pris lasche le ventre, comme nous auons dit en nostre iardin medicinal. Ce poinct sera le dernier que la semence du Chou se charge en Reffort, & ne scay si de là est aduenue que la Grece ancienne a appelé le Chou Reffort, & pris l'un pour l'autre, comme tesmoigne Theophraste, Iulius Pollux, avec Aristote & autres. Ceci suffira du Chou pour faire place aux autres herbes.

Maniere de cultiuer le Persil avec ses medecines & secrets.

CHAP. III.



LE Persil de iardin a le fueillage tout ouuert, & si lon croit Theophraste, il sort incontinent de terre si la semence est vieille: car si elle est nouuelle il
e. iiii.

fort le plus tard de toutes les herbes iardinières, assauoir quarāte iours, & pour le plus tard cinquante, comme escrit Pline, apres estre semé, il monte en greine souuent, & estant vne fois semé il dure plusieurs annees, aufquelles il recroist. Il vient en tous lieux, & en tout pays. On le plante comme dit Columelle, & de semence, & de racine: il vient bien autour des fontaines & ruisseaux. Si tu veux auoir du Persil qui ait les fueilles fort larges, tu prendras, comme escrit Florentin Grec, de la semence du Persil autant que tu pourras tenir avec trois doigts, & l'enveloperas en vn petit linge clair, puis l'enterreras en fient & terre, en vne petite fosse, par ce moyen il deuiendra grand & large, car comme Pallade escrit, & auant luy Columelle, le germe qui sortira de toutes ses semences se consolidera en vne tige, mais Florentin dit qu'on l'aura tresgrand, si ayant deschaussé les racines, on les enuironne de paille en les arrosant, le Persil deuiendra cresp, si auant que le semer lon casse vn peu en vn mortier sa semence & la peau de la semence estant ostee on la met en terre, ou si lon roule quelques rouleaux, ou choses pesantes sur les carreaux semez de Persil, ou si quand il est sorti on le foule aux pieds. Collumelle, Pline, & Pallade s'accordent avec Florentin, lesquels tous font deux sortes de Persil masle & femelle

& femelle: de maniere que le masle a les fueil
les plus noires & la racine plus courte, la fe-
melle a les fueilles crespuës & dures, la tige
grosse, la saueur aspre & chaude. Mais Chry-
sippus medecin, & Dionisius, defendoyent
d'en vser en viande (combien que du temps
du mesme Pline, comme aussi aujourd'huy,
il en nageoit à foison parmi les potages, ren-
doit les fausses plaisantes) d'autât qu'il estoit
dedié aux banquets des morts, & pourtant
on le tenoit pour defendu: ou bien dautant
que les sepulchres estoyent couronnez de
Persil, comme dit Plutarque, dont est venu
le vieil prouerbe. Il lui faut du Persil, pour di-
re c'est fait de luy, il n'en guerira iamais. On
dit qu'en la tige du Persil femelle, il naist
des vermisseaux, & croit on que ceux qui en
mangent soyent hommes ou femmes deuiën-
nent steriles. En outre, que ceux deuiennent
malade du haut mal qui tettent l'accouchee
qui aura mangé du Persil: toutesfois on dit
que le masle n'est pas si mauuais, qui est la
cause qu'il n'est pas condamné entre les plâ-
tes defendues. Pline dit ceci estre appuyé sur
le tesmoignage & aduis des anciens, dont ne
se faut esbahir si les medecins modernes, suy-
uans le conseil d'Auicenne, defendent à ceux
qui ont le haut mal de manger du Persil, d'au-
tant qu'il leur fait venir l'accès, non plus que
de ce que les Grecs defendent aux nourrisse-

femmes enceintes, & accouchees d'en manger, combié qu'il y peut auoir vne autre cause, assauoir qu'il empesche d'auoir du lait & incite à Venus. Mais c'est assez, & parauanture plus qu'il n'appartenoit : car ie m'obliois que ceci est presque escrit mot à mot en nostre iardin medicinal. Pourtant ie finiray ce traité du Persil, ayant adiousté que les cuisiniers se seruent de Persil quand il y a trop de vinaigre en la viande, pour en oster la faueur : & les vinotiers pour oster la mauuaise senteur du vin : ce qu'ils font en mettant vn sac de Persil dedans le vaisseau, comme a escrit Plin grand aucteur en toutes choses.

La maniere de cultiuer & medcciner la Bete, Pourpié, & Blete, & leurs secrets.

CHAP. IIII.



LA Bete est ordinaire sur les tables des pauures, Elle demande terre moitte, & mise en poudre. Quand elle aura cinq fueilles on la doit transplanter, en Esté si le iardin a de l'eau: comme escrit Columelle, mais s'il est sec il la faudra planter en Autonne, lors que les pluyes viendront. Elle aime à estre souuentefois labouree, & fumee à foison. On la fera large, dit Sotion Grec,

Grec, si auant qu'elle monte en tige, lon met dessus vn petit poids de pierre large, ou vn test, ou autre chose, car estant retenue par ceste charge elle estendra ses fueilles en large. Elle deuiendra blanche si lon enduit ses racines avec fient de vache, qui soit frais. Menander autheur Grec escrit que si on rostit en la braise les racines de Bete, & qu'on les mange apres auoir mägé des Auls, elles font perdre la mauuaise sêteur desdits Auls. C'est chose merueilleuse de la semëce de Bete qui ne produit pas toute en vne mesme annee, mais partie de la semence produit l'annee suyuant, partie la troisieme annee, & comme a remarqué Pline elle vient mieux de la vieille que de la nouuelle. Il ne faut pas oublier que quand la saueur du vin est gastee au tonneau par le Chou, comme nous auõs dit ci deuant, elle est remise en son entier par la senteur de la Bete, y trempant ses fueillès dedans. I'adiousteray que si tu veux auoir du vinaigre promptement il ne faut que broyer la racine de Bette, puis la mettre en du vin: car en l'espace de trois heures il se conuertira en vinaigre, & si tu veux qu'il retourne au mesme estat que deuant, il suffira d'y mettre de la racine de Chou.

La Porcelaine s'eslargit d'autant plus, & a les fueilles plus charnues qu'elle est cultiuee soigneusement: elle est quasi mise en tous po

tages, & principalement elle se mange au commencement de table par pauvres & riches en fallade, avec huyle, vinaigre & sel, mesme beaucoup confisent le Pourpié pour le manger en hyuer, le moyen de le confire est cestuy-ci. On prend les plus grosses costes auxquelles on oste les racines, car les gresles se seichent plus aisément quand elles ont esté mouillees: on les nettoye avec eau, afin qu'il n'y demeure sable, ni ordure aucune, puis on les laisse seicher à l'ombre tant qu'elles se flestrissent vn peu, autrement elles deuiennent flestries, à cause de l'humidité, puis on les met en des vaisseaux de terre, ou petits barils, ayant fait vn liét du Fenoil verd, versant dessus du verius & du sel autant que besoin est, y mettant de rechef parmi du Fenoil, tât que le vaisseau soit rempli de Porcelaine, sur laquelle derechef on fait vn liét de Fenoil pour fermer & presser: cela fait on y met du ius, fait de deux parties de vinaigre, & vne de verius, tant qu'il vienne au bord du vaisseau. Estant ainsi confit on le met en reserue, en vn lieu sec & destourné du soleil, de peur que par la moiteur du lieu elle ne vienne à se moisir, ce que aussi on empeschera d'aduenir si lon fait que la Porcelaine baigne tousiours dedâs son ius. Quand on voudra en vser, on en tirera de la saumeure ce que lon voudra, & la lauera-on avec eau tiede ou vin, & l'arrosant

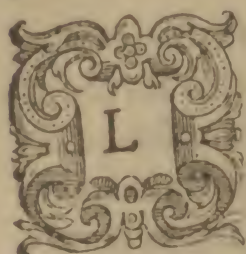
sant d'huyle, sera seruie à table pour donner appetit, & pour esteindre l'ardeur de l'estomac, ou du foye si besoin est.

La Blete est de deux sortes, rouge ou noire & blanche. La rouge a la tige & les fueilles rouges, de maniere qu'elles semblent teintes en cramoisi, combien que par traite de temps elles viennent à se charger dauantage, & deuenir en fin noires, qui est cause qu'aucuns l'appellent Blete noire: La blanche a les fueilles & la tige comme la Bete sans aucune faueur, ni acrimonie, toutes deux sont du nombre des herbes qui croissent soudainement aux iardins, comme dit Plin. On la seme en toute sorte de terre, pourueu qu'elle soit labourée, & estant vne fois sortie elle se multiplie soy-mesme par beaucoup d'annees en espandant sa semence, de sorte que si on la veut oster il est malaisé, de maniere que semée vne fois elle dure par plusieurs ans sans estre ni deschauffée ni sarclee, cōme dit Pallade. Or ne faut-il pas oublier que les anciens ont estimé que la Bette, & la Blete, fust tout vn, dont vient que Martial a dit que la Bete estoit sans faueur.

*O que le cuisinier souuent de vin & poyure
Demandera, afin qu'au desieuner du seure,
La Bete fade ait goust.*

Car pour certain la Bete n'est pas sans faueur cōme la Blete, mais a vn goust nitreux.

Maniere de cultiuer & medeciner les Asperges & leurs secrets.



L'ASPERGE franc demande terre grasse, humide & bien labouree: Didime autheur Grec dit qu'on la seme au Printemps, en des petites fosses de trois doigts, mettant en chacune d'icelles deux ou trois grains separez l'un de l'autre de l'espace de demi pied. La premiere annee il ne leur faut faire autre chose, sinon les nettoyer & deliurer des mauuaises herbes. Mais il vaudra peut estre mieux ouir ce que Catō, Columelle, Plinē & Pallade disent tous d'un accord, touchant les Asperges, tant pour les semer que pour les faire venir. Qu'on prenne (disent-ils) de la semence autant qu'on peut tenir avec trois doigts: qu'on la mette dedans de petites fosses qui seront tirees à la ligne, esquelles il y aura terre grasse & fumee. Quarante iours apres les petites racines seront tellement entremeslees ensemble qu'il semblera que ce ne soit qu'une. Les anciens iardiniers appeloient telles racines espanges. Si les lieux esquels tu veux mettre lesdites semences sont secs, il les faudra tellement disposer que les semences estans amolies à force de fient, soyēt au fond de la raye, ainsi comme si elles demeuroient en de petites cais-

tes caiffes, fi le lieu eft fangeux, il faudra faire au contraire: car il les faudra mettre en haut & comme fur le dos de la foffe, afin qu'ils ne gaffent la femence par trop grande humidité, qui ne doit pas toujours demeurer pour faouller ladite femēce, mais doit paffer pour l'arrofer. Eftans ainfi femces dès la premiere annee elles porteront Asperges, lesquelles il faudra rompre, car fi on s'efforce de les arracher, toute ceste petite efponge viendra, apres les racines tendres & foibles. Or faut il nourrir ladite efponge par l'efpace de deux ans au lieu ou elle eft creuë, la nourriffant avec force fient, & la nettoyant fouuent. Les annees fuyuantes il ne faudra pas cueillir l'Asperge, mais arracher de la racine, afin qu'elle ouure fes germes comme de petits yeux: autrement eftans rompues les fufdites efponges mettront tant de germes hors que ce fera comme pour les greuer, & n'en sortira point d'Asperges. Tu garderas l'asperge dōt tu voudras prendre des femences puis brusleras fes branches, & enuiron l'hyuer tu mettras autour defdites efponges la cendre avec fient, qui, comme dit Marc Varro, doit estre de cheure. Il y à aufsi vne autre façon de semer les Asperges avec lefdites efponges, lesquelles il faut transporter en vn lieu expofé au foleil, & bien fumé, & cela apres qu'elles auront deux ans. L'on fait des sillons effon-

gnez bien de l'autre d'un pied, & profonds environ neuf poulces, esquels il faudra tellement enterrer lescdites espōges, qu'elles puissent aisément germer quand elles seront couuertes de terre, & au printemps quand elles commenceront à sortir. Il faudra remuer la terre avec vn instrumēt à deux dens, afin que la pointe pousse plus aisémēt dehors, & que la racine se face plus grosse. Le mesme Caton ordonne, que l'on les sarcle & nettoye, mais en telle sorte qu'en les sarclant on ne face pas mal aux racines, autrement estās debiles elles viendroyent à estre foulees. Or faudra il couvrir en hyuer les Asperges avec estrain tendre, de peur que la froideur ne les gaste, & au commencement du printemps les faudra descouvrir & fumer à force.

Didime autheur Grec, & Plinē apres luy, escriuēt qu'il naistra à force Asperges, en pilāt des cornes de belier sauuage, ou biē les coupant, ou raclant & les enterrant en des rayōs, mesmes les arrosant souuent: Et quoy que Dioscoride ne trouue pas cela bon, tu trouueras toutesfois par experiēce qu'il est vray. Aucuns escriuent chose beaucoup plus merueilleuse, assauoir, que si l'on perce des cornes de belier toutes entieres, sans estre ni broyees ni coupees en pieces, & qu'on les enterre, elles produiront des Asperges, que si tu en veux auoir de bonnes à manger tout du long

du long de l'annee, quand tu auras cueilli le fruit tu descouuriras les racines qui sont à lentour de la tige, & fouiras doucement, car par ce moyen (comme dit le mesme Didime) la petite plante n'arrestera point à pousser hors nouuelles tiges, & Asperges, que l'on fait vn peu cuire en eau & bouillon gras, puis avec vn peu de sel & d'huyle ou de beurre & vn fil de vinaigre sont fort plaisantes à manger. Or ne faut il pas oublier que les Asperges ne veulēt estre qu'vn peu cuites: car quād elles cuifēt beaucoup il n'y reste que le bois. Pourtāt on dit que l'Empereur Drusus voulant dire qu'vne chose estoit faite soudainement, souloit dire qu'elle estoit faite plustost que l'on ne cuiroit des Asperges. Les anciens auoyent accoustumé en leurs banquets d'environner d'Asperges les petis poissous comme escrit Iuuenal en ceste sorte:

Quelle squille au seigneur, de quels Asperges ceintes

Est portee?

Le vien maintenant à la maniere de les cuire. On prēd les tiges que l'on met en ordre en des caisses, & les laisse on à l'ombre par deux iours, pour rendre leur ius, duquel puis apres on les laue: pourueu qu'elles en rendēt assez, autrement on les laue en saumure, puis en mettant vn poids dessus, on les presse.

f. i.

Quoy fait on les met en vn vaisseau adioustât deux tiers de vinaigre, & vn de faumure, y mettant du Fenail sec, afin que lefdites tiges soyent pressées, & que le ius vienne iusques au bord. Or ne faut il pas oublier que les Grecs prenans ce mot Asperge bien largemēt, ont appelé ainsi toutes sortes de germes tant d'herbes que d'arbrisseaux, sortans auant la fleur, comme s'ils vouloyent dire produits de plantes non cultiuees. Pourtant dit Martial,

Plus plaisante n'est pas que l'Asperge sauvage

L'espine molle estant de Rauenne au riuage.

Mais nous traittons ici de l'Asperge frâc comme de toutes les autres plantes iardinières.

Maniere de cultiuer la Rue franche, ses medecines & secrets.

CHAP. VI.



OMBIEN qu'il semble que ceste plante n'ait pas grande acointance avec les herbes potageres, neantmoins i'en escriuy quelque chose, ne fust ce qu'il n'y a aujourd'huy iardin de ville ou village qui n'ait quelque pied de Rue tousiours verdoyante, & fort odorante. Pourtât
Colu-

Columelle monstre comment il la faut cultiver, disant comme s'ensuit. Il faut transplanter au mois de Mars en lieu exposé au soleil, la Rue qui a esté semée en Autonne, & faut y monceler de la cendre, & la nettoyer d'herbes tant qu'elle soit fortifiée, afin qu'elle ne soit estouffée. Ce qu'il escrit pour l'Italie ou estoit, non pour nostre pays de Gaule qui est Septentrional. Quoy que soit quand elle est semée vne fois en la nettoyant d'herbes il faut avoir la main couverte, autrement il y viendra de mauuais petits vlcères, comme Plin a remarqué apres Dioscoride, Que si on le fait sans y penser, & que la main vienne demanger, & à s'enfler, il la faudra graisser ouuët d'huyle, toutesfois plusieurs pensent que cela se fait par la Rue sauuage & montaigniere lors qu'elle est en fleur. Elle demande es lieux hauts, dont l'eau decoule, ainsi qu'escrit Pallade, Si tu veux semer la semence enlose en ses gouffes, il faudra ficher en terre hasque gouffe à part, mais si la semence est menuee, & hors de la filique, il la faudra esandre, & la couvrir avec le rateau. La tige qui sortira de ceux qui viendront de semence en filique fera plus tardive, mais bien plus forte. Ceste plante hait l'humeur, & le fient, & ne veut autre chose que de la cendre, & est impatiente du froid. Pourtant on la doit planter en lieux exposez au soleil & secs, & quand

La culture de la Rue comme il la faut nettoyer semer & planter.

f. ii.

il fait froid elle veut estre couuerte de cédre, pour resister aux geles par la naturelle chaleur de ladite cendre.

*La cendre
amie de la
Rue*

Theophraste escrit que si on l'arrose d'eau fallée elle viendra bien plus drue, mais il ne la faut pas toucher avec fer, si on ne la veut faire mourir. Elle vient non seulement de semence, mais aussi de surgeon, & de soy mesme, car si le haut d'une branche se courbe, tellement qu'il touche à terre, il prend incessamment racine. Si on replante tout un pied de Rue, il meurt le plus souuēt, & au printemps on a accoustumé de plâter de petits rameaux arrachez, avec quelque partie de l'escorce, lesquels reuiennent. Ceste plante dure plusieurs années en son entier, sinon qu'elle soit touchée & cultiuee par femme qui ait six mois, car comme a remarqué Florentin autheur fort pertinent entre les Grecs: & entre les Latins Columelle, Plin & Pallade, celle fait qu'elle se seiche peu à peu, Aucuns plantent de ses petits rameaux en une sebie percée, ou en une eschalotte percée, & l'enterrée ainsi, afin qu'ils tirent nourriture, odeur & vigueur autre que de leur naturel. D'autres usent de maudissons en la semant, principalement en terre argilleuse dont on fait les briques, ce que Plin & Pallade disent estre bon, mais elle vient mieux & plus abondamment disent les mesmes autheurs, si elle est desfro-

La Rue

*plantee en
une sebie
ou escha-
lotte per-
cée. seche-
senteur.*

bec

ee. Elle se tient plus volontiers sous l'om-
 bre d'un Figuier. Pourtant Theophraste iuge
 que la Rue est la meilleure & plus approuvée
 est celle qui est enterree estant en escorce de
 Figuier. Ce que Plutarque aussi a cogneu, e-
 criuant ainsi en son liure des banquets. La
 Rue qui vient deffous le Figuier, ou aupres, *Amitié*
 est estimee beaucoup plus souëfue, & de meil *entre la*
 leur gouft. Duquel ne s'est pas esloigné Dios *Rue & le*
 coride, qui dit que celle qui croist pres le Fi- *Figuier:*
 quier, est bonne à mettre parmi les viandes, *& l'inimi-*
 defendant toute autre Rue. De là vient cest *tié d'icelle*
 accord & amitié entre la Rue & le Figuier, *avec la Ci-*
 ont Pline a tant parlé, & au contraire la hai *que & les*
 e merueilleuse qui est entre la Ciguë & la *serpens.*
 Rue: pourtant ceux qui veulēt cucillir la Rue
 se frottent les mains de ius de Ciguë, de peur
 qu'il ne leur vienne des vlceres, comme nous
 uons dit ci deuant. La Belette ayant à com-
 atre contre le Serpēt, lors qu'il chasse apres
 es rats, mange la Rue auparauāt, comme vn
 reseruatif, ainsi que dit Pline. Pourtant Ari-
 tote a escrit bien à propos que c'est vn con-
 repoison contre les charmes, & a faussemēt
 ugé Pithagoras, qu'elle nuisoit aux yeux, veu
 que les Graueurs & Peintres se trouuēt bien
 e la veuë pour en māger, ainsi comme escrit
 Pline, qui n'oblie à dire que les serpens s'en-
 uyent au parfum de la Rue, & qu'ils vont
 oin d'elle se loger. Pour le dernier on dit
 f. iii.

que les Fouynes ne viendront point és Poulaillers, si lon frotte les pouffins avec ius de Rue, ou comme aucuns disēt, si on les arme: ce qui sera aisé à esprouuer, comme ce qu'escriit Democrite, que les mouscherons appelez Cousins se chassent & ne peuuent approcher, si lon arrose de la decoction de Rue, la maison avec vne brâche d'icelle. Ce que plusieurs pratiquent aux puces, dont ils ont fait ce tel quel vers:

Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.

C'est à dire:

La Rue cuicte fait fuir les puces.

Mais ce qu'escriit Arnaud de Ville-neufue est bien digne de memoire, que la Rue ou Chelidoine mise en vn peu de vinaigre blanc ou vin, ou eau rose, & eschauffee rend vne fumee vaporeuse, laquelle estant conuertie en eau & ferree est fort bonne pour le mal des yeux, mais il est traitté de ceci plus au long en nostre Iardin medicinal.

Maniere de cultiuer l'Ozeille & Espinars, avec leurs remedes & secrets.

CHAP. VII.

D'ou l'Ozeille a pris son nom, & de combien il y en a de sortes.



L'OZEILLE est appelee des François d'un mot tiré du Grec qui signifie aigre, dont plusieurs l'appellent aceteuse ou aigrette. Elle est de deux sortes.

fortes grande & petite, toutes deux ont la semence semblable sinon que la grande a la semence plus grande, & la petite moindre. Les Latins l'ont appellee Rumex franc, & Lapath qui est vn mot Grec, quoy qu'il y ait beaucoup de sortes differētes de Lapath desquels ie n'ay proposé de traiter en cest endroit. L'Ozeille est de si longue vie qu'estant vne fois semee, iamais elle ne se gaste en terre, principalement aupres des eaux, elle a sa tige tirante sur le rond croissante en petit arbrisseau, ses fueilles sont pointues au bout, mais moins que de l'herbe appelee Oxylapathum. Sa semence est rouge, & faite en pointe, enuelopee d'une couuerture qui est comme de fueille. Ceste herbe est ordinaire es potages, & est fort plaisante parmi les sallades, mesmes on en fait du ius verd à fausser la chair, & n'y a herbe qui ait plus de credit parmi les viandes, d'autant qu'elle a vne petite aigreur plaisante au goust. Tous presques l'ont appelee aigrette, & n'y a rien plus plaisant, ni plus ordinaire en Esté à esguiser l'appetit, tant aux riches qu'aux pauvres. C'est merueil ^{Espinars} le que les Espinars n'ont point esté ^{incogneus} cogneus ^{aux anciē} des anciens, veu que aujourd'huy ils sont en ^{& pour} si grand vsage & des pauvres & des riches ^{quoy ils} que mesme ceux qui ieusnent le carefme s'en ^{sont ainsi} faoulent. Je sçay bien que quelques vns ont ^{appelez} dit que c'est le Chrysolachanum, autres le

f. iiii.

Scutlomalacō, c'est à dire Bete mauue: d'autres ont dit que c'estoit Arroches d'Espagne Les doctes iugeront si cela est vray. I'estime que les Latins les ont appelez Espinars, d'autant que la semence s'endurcit en espines, quoy que l'herbe soit molle. Et a ce nom esté mesme pris par les Grecs modernes. Ceste herbe est fort ordinaire en caresme, elle viét en toute terre, nous la semons en Feurier & Mars, & sept iours apres qu'elle est semee elle fort. Sa fueille premierement est triangulaire, & molle, puis semblable à fueille d'Endiue, & quelque fois est deschiquetee pres la queuë: sa saueur est fade, sa racine est petite, & a des petits filets comme de cheueux: sa tige est d'une coudee, & quelquefois plus haute, creuse au dedans, ses fleurs sont rôdes qui viennent au haut de l'herbe en façon de grappe: sa semence comme nous auõs dit est espineuse, & picquante. La femelle florit bien, mais elle ne porte point de semence. Ceste herbe nettooyee & lauee, & les racines estans curees doyuent estre bouillies sans eau, car elle rend assez d'eau quand on la cuit, & ne veut point d'autre humeur que le sien, autrement elle perd son vray & naturel suc. Estant bouillie & espreinte: quelques vns la battent avec vn cousteau de bois ou autrement, puis on la met en pelottes estât derechef du tout espreinte: puis on la frit avec bõne huyle, ou bon

bon beurre, avec vn peu de verius & poyure batu. Mais ie ne traite pas icy de la cuisine mais du iardinage.

RACINES A MANGER.

Maniere de cultiuer le Porreau, avec ses medecines & secrets.

CHAP. VIII.

V OULANT descrire les racines propres à manger, qui viennent és iardins, ie depeschera y premierement le Porreau, qui doit estre semé en lieu dru, & principalement champestre. Il veut le fond plat, tourné bien bas, & long temps biné, & fort fumé. Les anciens ont dit qu'il y en a de deux fortes: le testu, qui a la teste grosse comme l'Oignon & le tōdu, qui est long & droit, qu'on a accoustumé de couper ric à ric de terre, dont il a le nom de tondu. Pour auoir de ceste seconde sorte, il faut que deux mois apres qu'il a esté semé on le coupe. Columel le dit qu'il durera dauantage, & deuiendra beaucoup meilleur si on le transplāte, & que on l'arrose & fume toutes les fois qu'on le coupe. Mais l'usage a enseigné, comme luy mesme escrit, que celuy qu'on transplante se met en terre de mesme façon que le Pourreau testu, en laissant entre-deux moyē espace c'est assauoir de quatre doigts, & quand

il fera fort qu'on le coupe. Or le faut il arroser, fumer, & farcler, autant de fois qu'on le tondra, & souuent faut farcler & oster les herbes du lieu ou le Porreau est planté. Si tu veux faire le Porreau testu, deuant que tu le replantes, il te faut aduiser de couper toutes les petites racines, & tondre tous les filets d'icelles par le bout, puis tu mettras au dessous des petits ais ou coques, comme pour faire leur place & ainsi les enterreras, afin que les testes deuiennent plus grosses, & en ceste maniere Sotion Grec defend de les arroser. Pallade apres Pline dit qu'il faut lors seulement tansplanter le Porreau quand il est de la grosseur d'un doigt, trenchant les fueilles par le milieu, & tondant ses racines afin que elles nourrissent mieux la plâte, & doit estre enduit de fient liquide, separé l'espace de cinq doigts. Quand il a pris racine, en le prenant doucement on l'esleue avec le farcler, afin qu'estant comme soufleué de la terre, toute l'espace qui sera vuide soit remplie par la grosseur de la teste qui se fera, & pour mettre fin à ce poinct. Si tu veux auoir Porreau à tondre, tu le plâteras plus espais. Si tu veux auoir du Porreau testu tu le plâteras plus au large, & le farcleras souuent, & le fumeras à force: mesme il croistra beaucoup plus, comme Pallade a escrit apres Columelle, & tous les deux apres Sotion Grec. Si l'on met plusieurs

fleurs grains de semences en de petits linges
 clers ou drapeaux vsez, que l'on enterre puis ^{Pour faire}
 apres avec fient, & puis qu'on les arrose, car ^{des Por-}
 tout cest amas de semēce estāt vni croistra en ^{reaux gros}
 vn grand & prodigieux Porreau, ce que mes ^{mon-}
 mes on pourra essayer es semēces des autres ^{struex:}
 plantes. Le mesme aduiendra si on fourre ^{& diuers}
 dedans la teste du Porreau vn grain de semē ^{moyens}
 ce de raue, mais il faut qu'il s'y mette fās fer, ^{pour leur}
 Estant enterré ainsi les Grecs & Pallade di- ^{faire pren-}
 sent qu'il croit merueilleusement. Aucuns ^{dre teste.}
 fourrent dedans la teste du Porreau de la se-
 mence de Courge, au lieu de celle de raue,
 faisant ouuerture avec vn poinçon de bois
 ou de canne & non de fer.

Autres prennent de la semence autant
 qu'ils en peuuent tenir avec trois doigts, &
 les ayant enuelopez de fient, & enfermez en
 vn petit tuyau, les mettent en terre, ce qui se
 accorde avec ce qui est mis ci dessus. Le mes-
 me Sotion Grec louē, & approuue, qu'incō-
 tinent que le Porreau sera semé, l'on foule
 aux pieds ses quarreaux, & sillōs, & par trois
 iours on ne l'arrose point, comme si on n'en
 faisoit conte, mais le quatrieme iour il le fau-
 dra arroser, car par ce moyen il deuiendra
 beau. Si en le semant ou plantant on y mesle
 du sable il viendra plein & gros. Le mesme
 Sotion dit, que qui aura mangé du Cumin a-
 uant le Porreau, son haleine ne sentira pas,

encores qu'il ait mangé en grand quantité des Porreaux. Reste vn poinct à entédre qui est pris de Pierre de Cressence, assauoir que la semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur, & retourne en vin, l'expérience est aisée à faire. Pour la fin i'adiousteray que le Porreau sort de terre dixhuit iours apres qu'il a esté semé, & ne dure que deux ans, car passez deux ans il monte en semence & se meurt.

La semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur

La maniere de cultiuer les Auls: leurs medecines & secrets.

CHAP. IX.



Comment il faut planter les aulx

'A IL, qui est renommé entre les sauces champestres, demande la terre blanche, foffoyee & binee, sans fient, doit estre semé par rayes afin que les eaux ne luy nuisent. Or les rayes doyuent estre faites comme les sillons des champs, pour garder que l'humidité ne les gaste, mais il faut qu'elles soyent plus petites: sur le dos desdites rayes il y faudra mettre les gouffes d'Auls distantes de quatre doigts l'vne de l'autre, n'estans pas fichees auât, ni mises en chasetlet ou monceaux de terre, comme quelques vns font. Quand ils aurõt trois fucilles, il les faudra

faudra farcler, car ils grâdissent d'autant plus que cela sera fait souuent. Pline dit qu'ils viennent de semence, mais qu'ils sont tardifs: car la premiere annee la teste de l'Ail, ne se fait pas plus grosse qu'un Pourreau, l'annee suivante elle se diuise, la troisieme l'Ail vient en perfection, & pensent aucuns qu'il est plus beau venant en ceste maniere.

Si tu veux auoir des Auls qui soyent gros & fort testus, auant qu'ils montent en tige tu tordras leur fueille verte, & la renuerferas en terre. Pallade dit qu'il faut enterrer la tige quand elle commence à sortir, car par ce moyen elle ne croist pas, puis estant foulee le suc va à la teste qui se fait grosse: ce que Pline auoit auparauant remarqué. Sotion, Pallade & quelques autres disent, que si l'on met des Auls en terre, & qu'on les arrache la lune estant sous terre, ils n'auront point de mauuaise senteur, ni n'empuantiront point l'haléine: ce que Pline interprete vn peu autrement, disant que les Auls doyuēt estre semez à autre fin, lors que la lune est sous la terre, & cueillis alors qu'elle est coniointe avec le soleil. Le mesme Sotion promet que les Auls s'adoucissent, si en les plantant, on mesle & seme parmi des noyaux d'Oliue, ou que l'on rompe vn peu les gouffes, & qu'en les semant on mette parmi du marc d'Oliue. Didimus, comme remarque Ruel, ou plustost Sotion,

*Pour auoir
des Auls
qui n'au-
ront poin
mauuaise
senteur.*

Pour gar-
der les
Aulx lon-
guement.

comme porte mon exemplaire Grec, dit que la senteur des Aulx mangez se perd, si apres l'on mange des febues crues. D'autres disent qu'il suffit d'auoir mangé de la racine de Be te rostie sur les charbons, & que par ce moyē la puanteur ne s'apperçoit, comme Menan- der entre les Grecs escrit ainsi que dit Pline: nos gens font le mesme en mangeant du per- sil verd. Plusieurs des anciens promettēt que les Aulx dureront long temps, & serōt beau- coup meilleurs si on les serre dedans la pail- le, ou qu'on les pende à la fumee. Aucuns trēpent vn peu les testes d'Auls en eau salee, puis les seichent & serrent ainsi. Mais en l'vne & en l'autre sorte si on les seme ils ne rappor- tent rien. D'autres se contentent de les sei- cher sur les charbons afin qu'ils ne germent. Pline dit que les Aulx serōt de saueur plus af- pre qui auront dauantage de gouffes, & ad- iouste qu'ils ne sentiront point mal, estans- cuits ainsi comme les Oignons, & n'oublie pas à dire qu'il faut que ceux qui veulent ar- racher l'ellebore blanc, prennent des Aulx auparavant s'ils ne veulent estre en danger. Il y a vne sorte d'Aulx sauuages que les Grecs appellent Ophioscorodon, qui vient de foy- mesme es champs, duquel quand les bestes ont mangé la fueille, leur laiēt sent les Aulx, & non seulement le laiēt, mais les fromages qui en sont faits retiennent la mauuaise sen-
teur. On

On l'appelle Ail fauuage ou serpentín, duquel nous auons dit au liure precedent, qu'il falloit ietter pour empescher les oyseaux qui mangent les semences, mais estant cuit auparauant afin qu'il ne reuienne audit lieu, nous auons dit que Plíne l'appelle Alum. Mais vne chose merueilleuse ne doit pas estre omise en cest endroit, que les Belettes, & Escurieux ayans mis les dents dedans vn Ail n'osent puis apres mordre, & par ce moyen deuiennent appriuoisez. Cest chose beaucoup plus memorable, & plus esmerueillable que Volateran escrit, assauoir que de son temps vn villageois fut trouué dormant la bouche ouuerte aux champs, au temps de moisson & de fenaison, & vn serpent luy estant entré par le gosier, il se garentist incontinent en mangeant des Aulx, comme d'vn contrepoinson, mais qui est vne chose estrange il fit passer & decouler le poison en sa femme, habitât avec elle, qui aussi en mourut. Ceci aussi est remarquable en l'Ail, cuit avec sel, il fait mourir les gourguillons qui mangent les legumes, moyennant que l'on frotte à bon escient les parois, & paué du grenier, de ceste decoction. Il ne faut pas aussi se taire de la contrarieté que les Grecs appellent Antipathie estant entre l'Ail & la pierre d'Aymant, dont nous auons parlé ailleurs, monstrans qu'il y a vne telle haine entre ces choses four

des & destituees de sens, que si l'Aymant est frotté d'Ail il ne tire plus le fer, comme Plutarque a remarqué, & apres luy Claude Ptolomee: ce que moy & plusieurs autres de mes amis ayans autrement esprouué & expérimenté, i'ay esté induit de croire que ces grands personnages là, & sur tout Ptolomee, n'a pas entendu de l'Ail commun, mais de l'Ail du pays d'Ægypte, lequel Dioscoride dit estre petit & doux, ayant la teste d'une gouffe tirant sur la couleur de pourpre. Aucuns entendent cela du sauuage, dont nous auons parlé ci dessus: ce qu'Antoine Microphone il appelle Berruyer mien ami, qui est soigneux à chercher les experiences, m'a escrit despuis Berruyers ceux qui n'agueres auoir expérimenté. Pour le dernier les Aulx pendus aux branches des arbres chassent au loin les oyseaux qui viennent pour manger les fruits, ainsi comme il est escrit és liures d'agriculture des Grecs, pris de Democrite.

Maniere de cultiuer les Oignons avec leurs medecines & secrets.

CHAP. X.



HACVN sçait que les Oignons ont le corps assemblé & enuelpé de plusieurs tunique chartilagineuses. Columelle dit que les anciēns Latins les ont

les ont appelés vniones, pource qu'ils n'ont qu'une teste qui n'est pas faite de plusieurs gouffes ainsi comme l'Ail. Nos François retiennēt encores ce mot, comme s'ils disoyēt vnions. Ils demandent la terre grasse, bien binee, arrosée, & fumée, & rouge, comme Sotion autheur Grec dit, laquelle il faut premierement labourer afin qu'elle vienne à estre pourrie & mise en poudre par les geles & froidures de l'hyuer, puis apres doit estre fumée, & avec la marre esgalement tournée, puis dressée en quarreaux, apres que toutes les herbes auront esté arrachées, & leurs racines du tout ostées. Quoy fait on pourra semer la semence au mois de Mars, le iour estant serein, le vent de Midi, ou d'Orient soufflant, & comme veut Pline la Sarriette y estant entremeslée, car par ce moyen ils viennent mieux. Sotion aduertit que celuy qui veut planter des Oignons, qu'il ait à couper *comme il* & oster les queuës & extremités & tous les *faut plâter* filets, & tout le fueillage, afin qu'ils deuiennent *les Oignons* grands & testus. D'autres arrachent seulement les feuilles iusques à la racine, car par ce moyen ils font aller le fuc iusques au bas. Mais Pallade est d'aduis qu'il ne les faut pas planter en ceste façon: Pline dit qu'il faut les nettoyer des mauuaises herbes, & les sarcler pour le moins quatre fois, lequel aussi ordonne qu'on marre trois fois la terre a-

g. i.

uant qu'y semer l'Oignon. Si l'on sème à la lune descroissante les Oignons seront petits & plus aigres. Si l'on les sème à la lune croissante, ils seront plus forts, & leur semence sera plus douce, l'acrimonie estant attrempee. Or ne faut il pas passer ceci qu'être toutes les sortes d'Oignons le long est plus aigre que le rond, & le rouge que le blanc. Ité le sec que le verd, le cru que le cuit, le frais que le fallé ou bouilli. Ils seroient plus gros, si lors qu'il faut les transplanter on les met en terre qui ait esté vingt iours labourée & seiche deslors, de maniere que l'humeur soit consumé. C'est l'opinion de Sotio qui dit que le mesme aduiendra si l'on plante les Oignons estés desnuez de toute peau. Aucuns disent que les oyseaux ne touchent iamais à leurs semences, pourtant disent que il ne les faut point couvrir de terre. Ce qui semble que Ruelle a mal recueilli de Pallade, car il dit que cela aduient à la graine d'Aulx & non pas aux Oignons. Si l'on veut recueillir la graine d'Oignons, & la ferrer bien commodément, quand ils sont encores verds, & qu'ils commencent à monter, il faudra faire de petits appuis, comme dit Columelle, qui retiendront les pointes droites, & soutenir la teste ou est la semence avec petits eschelas vnies comme on fait és vignes, qu'on appelle accouplees. Autrement les pieds estés esbranlez par les vents seront iettez en terre & la

& la semence tombera & se perdra. Or ne la faut il pas cueillir auant qu'elle semble estre noire, comme Palade dit apres les Grecs & apres Columelle. Sotion dit que les Oignōs se garderont long temps sans estre gastez, si on les trempe en eau chaude, ou comme dit Pline en eau salee ou tiede, & apres sont mis au soleil tant qu'ils soyēt du tout secs, & que on les mette en paille d'orge, en forte qu'ils ne se touchent point l'un l'autre. Nos iardiniērs les pendent à la fumee & à la cheminee & experimentēt le mesme. Ce qu'ils ont pris des anciens comme plusieurs autres choses. Si tu veux auoir des Oignons qui ayent la teste grosse à merucilles: il faudra enfermer leurs semences en semence de Citrouille, & la mettre en terre bien labouree avec tresbōn fient. Ils deuiendront gros pareillement si on remue legerement la terre à l'entour, en esleuant doucemēt leurs testes, de sorte neātmoins qu'on ne les defracine, comme nous auons dit parlans du Porreau. Le mesme aduiendra en prenant vne teste d'Oignon & la perçant, & mettant dans le trou vne graine de citrouille, & mettant ainsi l'une & l'autre en terre. Il ne faut pas oublier en cest endroit que si l'on seme les Oignons en temps propre ils croistront gros en teste, mais ils ne porteront pas de semence. Si on seme de petites testes d'Oignō, toute la plantee d'Oi

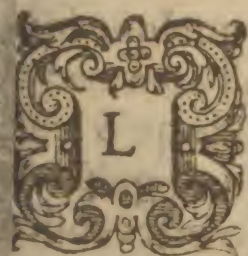
g. ii.

gnons, ou comme disent aucuns les testes seicheront & monteront en tige rōde. I'adiousteray que les Oignōs arrachez de leur fond, & gisans à terre, ou pendus aux planchers, viuent long temps en l'air, & si on croit Aristote ils y florissent au temps de solstice, cōme fait le Pouliot & quelques autres, cōme s'ils estoient de double nature prenās nourriture tantost de la terre tātost de l'air. Mais quand ils sont hors de terre, ils germent aisément & appetent grandement l'humidité, mais incontinent qu'ils ont mis hors leurs petite tige ils se flestrissent, Pline dit que les Noix sont ennemies des Oignōs, & qu'elles adoucissent leur saueur. I'entē que plusieurs sement Aulx & Oignons pres des herbes à bouquets pour les faire sētir meilleur, ce que ils font suyuant l'aduis de Pline, & des anciens qui n'est pas du tout à mespriser : mais vne chose est merueilleuse que l'Oignō seul entre toutes les herbes comme dit Plutarque n'est point endommagé par la lune, & a la vertu de croistre & décroistre, au contraire d'icelle, car il reuerdit & regerme quand la lune décroist, & se fait vieil, il se seiche & fene quand elle croist. Pourtant les Prestres Egyptiens defendoyent bien estroitement de manger des Oignons. Comme donc ainsi soit que les fruits, herbes, arbres, & animaux sentent quand cest astre croist & décroist,
l'Oignon

L'Oignon seul n'en cognoist rien. Columelle: confist les Oignons ou Eschalottes qui n'ayent point encores fait fruit, ni n'ayent point de gouffes, & les fait seicher au soleil, puis refroidit en l'vmbre, & les met en vn pot de terre, y faisant vn lit de Thym, ou de Sarriette, y mettant du ius fait de trois parts de vinaigre, & vne de faumure, puis vne petite poignee de Sarriette par dessus pour faire enfoncer l'Oignon. Et quand le ius estoit peu, il y en remettoit du pareil, & ainsi le gardoit en lieu propre. Je ne veux pas oublier ce point encores qu'il soit puerile, dauant que Cardan l'a remarqué: c'est que les lettres escrites & formees du ius d'Oignon sont du tout inuisibles, & ne les apperceura on point, sinon qu'on approche l'escriture pres du feu, & qu'on la chauffe.

Maniere de cultiuier le Reffort, avec ses remedes & secrets.

CHAP. XI.



LE Reffort est si cogneu qu'il n'est pas besoin que ie declare ici que c'est, car tous presques & riches & pauures, & citadins & villageois, estans degoustez ont accoustumé de recouurer leur appetit
g. iii.

en mègeât de ceste racine, laquelle ils mettēt en petites rouëlles avec eau & sel. Columelle dit qu'il faut ainsi cultiuer le Reffort, c'est qu'il faut couvrir la semence de terre fumee, & labouree, & quand la racine sera vn peu creuë il y faut emmonceler de la terre autour: car si la racine est desnuee & exposee au soleil, elle deuiendra dure & flaque comme vn potiron. Pline dit qu'il luy faut de la terre desliee & vnie. Pallade escrit qu'il craint le tuf & la glaire, & qu'il demande l'air nebulieux: item qu'il doit estre semé en grande espace, & qu'il faut enterrer la semence en terre qui ait esté tournée biē profond apres vne pluye nouuelle, sinon que le lieu fust humide & aisé à arroser. Ce qui aura esté semé doit estre incontinent couuert en le sarclant legierement, & n'y faut pas mettre du fient quoy que dic Columelle, mais des pailles comme nous dirons ci apres. Quand l'hyuer est fort on n'ē cultiue pas beaucoup en ces pays car le Reffort est fort tendre au froid & quand il en est vne fois pris, il se flestrit ou se meurt neantmoins Pline escrit que le Reffort ayme tellement le froid, qu'on a veu quelque fois en Alemagne tel qui estoit grand comme vn petit enfant. Aristomache cōmāde qu'ō leur oste les fueilles en temps d'hyuer, & qu'ō les assemble en monceaux, de peur que les fosses ne soyent remplies d'eau: car par ce moyen dit il, la racine croistra pour l'esté. Quoy que

ce soit c'est chose asseuree qu'ils croissent & s'adoucissent au froid, comme font les raues, pourueu qu'ils le puissent supporter, car le froid fait aller l'accroissement en la racine, & non pas aux fueilles, combien que Theophraste dit que les racines deuiennent dures comme bois en plusieurs lieux. Pline a remarqué que le Ressort est plus plaissant au goust si on oste les fueilles auant que la plante monte en tige, & d'autant que la fueille sera vnue, d'autant sera la racine de bon goust, & si il y a quelque amertume, elle se perdra avec vn peu de sel. Pourtant Pline dit qu'il se nourrit de salure, & veut qu'on l'arrose d'eau salee. Les Ægyptiens l'arrosent de nitre afin que la racine qui a vne partie d'escorce, l'autre de chartilage soit plus sauoreuse, & quoy que en quelques vns le goust soit piquant, il est toutesfois plaissant, & si lon n'environne de terre ce qui sort, il deuiendra dur, comme nous auôs dit & flaque comme vn potiron. Pallade dit qu'on iuge les Ressorts estre femelles qui ont les racines moins aspres, & les fueilles vnies, de couleur du verd gay. Si tu veux auoir des Ressorts doux suyuant l'aduis de Florentin, tu dois faire tremper deux iours durant la semence en vin doux, ou avec des raisins secs, ou eau sucree, & quand elle sera seiche la mettre en terre. Si tu veux que le Ressort deuienne gros, il faut oster toutes

g. iiii.

les fueilles y laissant seulement vne petite tige, & les faudra couvrir souuēt de terre, comme aduertit le mesme Pallade: ce que Plin dit qui se fera si lon fait vn trou en terre avec vn pot, & qu'on y mette de la paille à la hauteur de six doigts, & que lon mette dessus la semence de Reffort, couuerte doucement de fient & de terre, car la racine croistra selon la grandeur du trou, mais d'autant que les Refforts sont tourmentez par les puces de iardin, le remede sera, comme dit Theophraste, de semer des Ers parmi, toutesfois il dit que de son temps ils ne pensoient pas qu'il y eust encores remedes trouues pour empêcher qu'ils ne naquissent, toutesfois nous en auons mis plusieurs en auant au premier liure. Or ne faut-il pas oublier que comme escrit Plin, les Refforts sont amers, selon que leur escorce est espaisse. Le mesme dit aussi qu'ils sont ennemis aux dents, d'autant qu'ils les vsent. Or me souuient-il en ce lieu d'un secret que les vinotiers doiuent acheter bien cher, lequel toutesfois ie leur donneray volō tiers pour rien, Si lon prend des rouëlles de Reffort passees en vn fil, & qu'on les mette dedans vn vaisseau de vin punais, elles attireront à elles la puanteur, & mauuaise senteur, voire mesmes l'aigreur s'il y en a, mais il les faudra oster incontinēt, afin qu'elles n'y seichent & s'y corrompent, & si besoin est en remet-

*Secret pour
oster la puā
teur &
mauuais
goust du
vin,*

remettre de fraische, ce qui ie m'asseure, profitera à plusieurs, quoy que ie le pouuoye remettre au traitté & secrets des vins. C'est de *Inimitié entre le Reffort & la vigne.* vray vne chose merueilleuse que le Reffort a haine telle avec la vigne, comme Pline, Galien, Athenée & Pallade ont soigneusement remarqué, de sorte que (comme nous auons dit parlans du Chou) si on les seme l'un apres de l'autre, on cognoist à l'œil qu'ils s'esloignent & se fuyent par vne certaine inimitié de nature, voire mesmes si lon change les fosses, plantant l'un à la fosse de l'autre, iamaïs ils ne reprendront. Pourtant Andronides disoit que le Reffort estoit la medecine pour n'estre pas yure. Nous auons monstté que les anciēcs Grecs ont pris le Reffort pour le Chou, pourtant ne se faut-il esbahir s'ils ont beaucoup de choses communes ensemble. Le Reffort a esté en tel honneur enuers les anciens, que Moschion Grec a escrit vn liure de ses louanges, auquel il dit qu'il a esté tellement estimé par sur toutes autres viandes qu'en la Grece on en offroit vn à Apolo au temple de Delphis, qui estoit fait d'or, cōme la Bete estoit faite d'argent, & la Raue de plomb: ce que Eobanus Hessus a doctement remarqué parlant ainsi du Reffort.

*D'Apollo Delphien on conte ceste fable,
De l'auoir preferé à tous les mets de table
Si qu'on luy dedoit le Reffort d'or luisant.*

La Bete d'argent fin, la Raue en plomb pesant.

Mais n'oubliõs pas ie vous prie à dire que l'on dit le Reffort estre fort propre à bien pollir l'yuoire, Item il resoud les monceaux de sel en saumure si on le met dedans. I'auoy presque oublié en me hastant ce que toutes-fois deuoit estre dit au commencement, que le Reffort estant transplanté laisse son acrimonie, & a vne grande grace en l'escorce pourueu qu'il soit frais, & nō enuieilli. Pourtant il ne faut pas ensuyure ce que font plusieurs qui le raclent pour neant auant que le manger. Or pour ne cacher rien de ce que i'ay oulu, ou ouy, ou obserué, ie n'oublicray pas de dire que Pierre de Cressence dit en sō liure de l'Agriculture qu'on peut faire du vinaigre de Reffort en ceste sorte. Il faut prendre des racines de Reffort les seicher & pulueriser, puis les mettre en vn vaisseau, ou il y ait du vin, les mesler & les y laisser quelques iours, puis les oster, & par ce moyen tu auras du vinaigre de Reffort qui seruira pour rompre, & faire descendre le calcul des reins, & à plusieurs autres choses. Mais ceci n'est pas à propos de nostre iardinage, pourtant ie passeray outre.

FRVITS D'HERBES BONS A MANGER.

Maniere de cultiner les Citrouilles, leurs remedes & secrets.

CHAP.



'E S T assez escrit des fruits que la terre produit dedās soy comme sont les racines: il faut maintenāt parler de ceux que elle produit au dessus que l'on dit estre fruits charnilagineux. Et d'autant que les Courdes sont les premieres en ce rāg nous en parlerons en premier lieu. Chacun voit qu'elles croissent en long, ou bien qu'estans espoisses elles ont le col court ou sont rondes, les premieres s'appellent Courdes, les secondes s'appellent Citrouilles ou Courdes Turquesques, toutes sortent six ou sept iours apres qu'elles ont esté plantees rampātes çà & là avec petits tortils, avec lesquels elles se trainent comme avec cheueux, & mōtent en haut car de nature elles demandent à monter, mais elles ne peuuēt si elles ne sont acoudees. Elles font vn vmbre plaisant dont on couure les tournelles, voutes, treilles & alrees, ayans vn fruit de poids surpassant mesure, pendant neantmoins d'une petite queuē. Elles aiment la terre grasse, humide, bien fumee, & desliee, comme dit Pallade. Que si il y a eau à commandement il n'en faut pas tant prendre de peine, car elles aiment merueilleusemēt l'humeur, quoy qu'il s'en trouvent qui viennent bien sans estre arrosée, &

*Gentil
moÿe pour
arroser les
Courges*

celles là sont de meilleur gouſt. Si elles ſont en terre ſeiche, il faudra mettre aupres des pots de terre pleins d'eau, y trempant quelques bandes de drap ou drapeau pour diſtiller ſans ceſſe l'humeur, lequel remede ſervira merueilleuſement durant les grâdes chaleurs & ſechereſſes: Les longues & deſſiees ont biē peu de ſemence, & pourtant ſont elles plus plaiſantes à manger, & plus propres à vēdre au marché. Si tu en veux auoir tu procederas ſelon l'aduiſ de Columelle, Pline, & Pallade en ceſte façon. Tu prendras des ſemences du col de la Courde, & la planteras droit la teſte en haut, puis la fumeras, & l'arroſeras. Si tu veux auoir des groſſes, tu choiſiras des ſemences tirees du ventre de la Citrouille, & les enterreras la teſte en bas, celles qui ſerōt telles eſtans ſeiches ſerviront de bouteilles à mettre vin, huyle, ou graines, d'autant qu'elles ont le ventre plus grand que les autres. Pourtant ceux qui vont ſur les chāps ſ'en ſervent à y mettre vin ou eau pour boire par le chemin, les ayant premierement vuydees de leur chair, ſemēces, & membranes cartilagineuſes, ſi tu en veux auoir de larges & amples, il faudra enterrer les ſemēces qui ſōt au fond la teſte en bas. Si les puceſ les tourmentent, tu y remedieras, en y plantant de petits rameaux d'Origan: car ceux qui y ſeront mourront, ou il n'en viendra point de nouueaux,
comme

comme tesmoignent les liures d'agriculture des Quintilles, desquels nous auons aussi tiré ce qui s'ensuit pour te gratifier. La Courde comme aussi le Cocombre viendra sans apporter seméce, si lon met trois iours aupa-
rauât tréper la seméce qu'on veut mettre en terre en l'huyle de Sisame, ou cōme dit Palla-
de de Sabine, ou si on la trépe au ius de l'her-
be que Pline appelle Culex, laquelle comme
i'estime est celle que les Grecs appellent Co-
niza, & les François herbe aux puces. Le mes-
me aduiendra si l'on fait comme aux vignes
en enterrant le premier sarment, ou branche
en telle sorte qu'il ne sorte hors de terre que
la seule teste: ce qui faudra faire pour la secō-
de & troisieme fois, pour la seconde, quand
il sera creu, & pour la troisieme si bésain est.
Il faudra toutesfois aduiser que les branches
qui naistront à costé estans dessus la terre
soyent coupees ne gardant seulement sinon
le sarment & branche qui a esté la derniere.
Les Courdes ainsi traitees, comme aussi les
Cocombres produiront fruits qui n'auront
point semence au dedans, mais seulement les
cartilages. Si tu veux auoir des fruits de l'vne
& de l'autre sorte qui soyent meurs de bon-
ne heure, & auant les autres, suyuant les mes-
mes Quintilles anciens, tu y mettras au com-
mencement du Printemps, de la terre passée
par vn crible, en des pots de terre ou paniers

& y meſſant du fumier parmi tu les arroſeras vn peu, puis aux iours qu'il fera chaudi, & Soleil, ou bien qu'il fera pluye tu les mettras à l'air, & quand le ſoleil fera couché tu les retireras au dedans, & continueras cela, tant que les froidures tēpeſtes & gelees s'en ſoyēt allees. En apres incontinent que la faiſon le requerra, tu enterreras leſdits paniers & pots iuſques au bord, & que la terre ſoit labouree & cultiuee, n'oubliant pas à y employer tout le reſte de la diligence qui y eſt requiſe: ce faiſant tu auras du fruit de Courdes & de cocōbres, leſquelles viennent trop abondammēt, car par ce moyen elles produiront plus ſoudain leurs fruits. Si tu veux que les Courdes ou Cocombres ayent diuerſes formes & chāracteres, prens la fleur ou la pelure prime qui eſt incontinent apres la fleur de la meſme ſorte qu'elle ſera en ſa branche, mets la en vn vaiſſeau de terre, ou autre, ayant telle figure que tu voudras, puis tu la fermeras & lieras dedans, car telle que ſera la figure du vaiſſeau telle ſera celle que la Courde ou Cocombre tirera: car l'vne & l'autre prend ſi aiſément nouuelle forme, qu'elles ſe figurent aiſément de meſme le vaiſſeau ou on la met. Ceci eſt tiré des Georgiques des Quintilles, & ne voy point de raiſon pourquoy Pallade l'attribue à Vergile Martial. Pourtāt la Courde & Cocombre croiſtront de la meſme forme que

me que l'on leur donnera: cōme escrit nostre Hipocrate, au liure de la nature de la semēce. Quelquesfois dit Pline, ayāt la figure d'un dragon entortillé. Si tu desires d'auoir des Courdes longues & estroites, pren leurs petits fruits incontinent qu'ils sortent, & les mets avec leurs branches en vne flutte ou cāne, dont les neuds soyent percez auparauant tu verras qu'elles croistrōt en longueur prodigieuse: car ce que la flutte empeschera de se ietter en largeur, se recōpensera en longueur. De sorte que Pline dit qu'il a veu vne Courde, laquelle on laissoit pēdre à sō plaisir, qui auoit la longueur de neuf pieds, & faut entendre que celles qui prouiendront des semēces de celle là puis apres deuiēdrōt aussi lōgues sans aucune autre façon ou artifice. Tu feras le mesme si tu mets au desso^r des Courdes pēdantes, vn vaisseau large plein d'eau, qui soit distant desdites Courdes de l'espace de cinq ou six doigts: car deuant le lendemain tu cognoistras qu'elles se seront descendues comme rampantes vers l'eau & se serōt estendues d'autant, mais si les vaisseaux sont vuides de leur eau elles se courberont & fleschiront tāt ayment elles l'humeur & fuyent la secheresse. Au contraire comme Pline escrit, elles hayssent l'huyle si fort, que si on leur met au dessous de l'huyle en lieu d'eau, ou qu'on leur en mette aupres, elles se tournent de l'autre

costé, que si elles ne peuuent se tourner d'autre costé elles se retournēt, & comme se despitans se recourbent, comme vn hameçon ce qu'on apperçoit en vne nuit. Or se faut il bien garder, comme Columelle aduertit, apres Florentin Grec, que vne femme ne s'approche du tout, ou le moins qu'on pourra pres du Courdier, ou du Cocombrier: car incontinent qu'elle y aura touché celles qui verdifsoyent & croissoyent viennēt à defaillir, que si elle a ses purgations, elle fera mourir les fruits tendres seulement à les regarder, ou pour le moins les fait estre de mauuaise sçauueur & tous secs. Pallade escrit qu'il faut que les Courdes qu'on garde pour semēce, soyēt pendues de leur traisneau iusques en hyuer, & quand elles en serōt ostées, il les faudra seicher au soleil, ou à la fumee, autrement les semences se gasteront, & se pourriront. Les Courdes & Cocombres dureront long tēps frais, si on les trempe & couure de lie de vin blāc qui ne soit pas gasté, & que les vaisseaux soyēt poissez. Ils se gardent aussi long temps en leur entier dans la saumure, mais comme les Georgiques des Quintilles tesmoignent elles auront long temps vie ou vigueur, si elles pendent en des vaisseaux, ou il y ait du vinaigre, de maniere qu'estans en l'air, elles ne touchent aucunement le vinaigre, mais il faudra boucher lesdits vaisseaux, de peur que le vinaigre

*Moyē pour
garder long
temps frais
les Courdes
& Cocom-
bres.*

vinaigre ne s'esuète, qui est de sa nature fort penetrant pource qu'il est de nature subtile. Par ce moyen tu auras tout du long de l'hyuer des Courdes & Citrouilles tousiours fresches. Tu les garderas aussi si tu veux en les trenchant lors qu'elles sont tendres, & si tu verses dessus de l'eau bouillante, puis les laissant refroidir à l'air toute la nuit, & les mettant en saumure forte, & ce faisant elles se garderont en plusieurs autres annees. Il me souuient en ce lieu bien à propos de ce qu'Athenée raconte que ceux qui banquetoyent s'esmeruilloyent grandement de voir des Citrouilles verdes mises sur tables pour manger au mois de Ianuier, sans qu'elles eussent perdu leur suc & saueur naturelle, ce qu'ils estimoyent deuoir estre attribué à la diligence des iardiniers, qui entendoient cest artifice. Or comme le mesme Athenée escrit, elles auoyent esté gardees par gens qui faisoient estat de confire fruits & herbes. Long temps au parauant, Athenée Nitander, & plusieurs autres auoyent enseigné ceste façon commã dans qu'on seichast premierement à l'air les Courdes puis apres qu'on les enfilast avec vne petite corde passée par le milieu pour les pendre à la fumee afin que les esclauues qui ne faisoient rien l'hyuer en mangeassent à pleins pots. Au iourd'huy nous les gardons tout du long de l'hyuer estans pendues aux plâchers

h. i.

*Pour auoir
des Cour-
des laxati-
ues.*

des maisons, toutes verdes & assez plaisantes à manger, sur tout celles qu'on appelle Citrouilles, qui sont plus dures que les Courdes vulgaires, & pourtant ne se corrompent pas si tost ni si aisément. Tu feras qu'elles seront purgatiues, cōme aussi plusieurs autres fruits si prenant leurs semences tu les tremperas vn iour au parauant que les semer avec Rhubarbe, Agaric, Scammonce, Colocynthe, ou autres medecines simples purgatiues, en les semant comme dit est, & attendu que la Courde n'a aucune faueur d'elle mesme tu luy donneras aisément la faueur telle que tu voudras si tu tremperas les semences en telle liqueur que il te plaira auant que les mettre en terre car elles retiendront ladite faueur & senteur non seulement estans crues, mais aussi estans cuites, comme fait le Cocōbre. On fera le mesme sans art si en la cuisant on y met quelque telle sēteur du faueur car la Courde & le Cocombre sont entre les choses appelees des Grecs *Apia* c'est à dire insipides & fades. I'auoy oublié presque que la Courde seule entre tous les fruits qui sont hors de terre a l'escorce telle que en meurissant elle se fait dure comme du bois. Item que cōme dit Hermes, la Courde plantee en cēdre d'os humains & arrosce d'huyle porte fruit dans le neuſieme iour. Mais d'autāt que ledit Hermes escript plusieurs bourdes, ie tiē beaucoup de cho-

de choses qu'il a escrites pour suspectes: Joints que l'experience m'a redu assure d'une chose douteuse.

Maniere de cultiver les Cocẽbres avec leurs remedes & secrets.

CHAP. XIII.

AVANT que ie die aucune chose des Cocombres, lesquels sont entre les fruits cartilagineux, ie diray quelque cas en peu de paroles. J'ay au chapitre prochain mis en avant plusieurs secrets appartenans aux Courdes, & Cocombres, lesquels i'ay declaré suyvant les auteurs d'agriculture Afriquains & Grecs, qui à mon aduis ont pensẽ que les Courdes & Cocombres estoient tout vn, à cause de la grande ressemblance de leur nature: ce que Plinẽ aussi a fait: d'ou viẽt que Euthydeme Atheniẽ au liure qu'il a cõposẽ des herbages a appellẽ la Courde Cocombre d'Inde. Et Menodore sectateur de Erasistrate a dit qu'il y en auoit de deux sortes, l'une Indique qui est, comme il dit le Cocombre, & l'autre qui est la Courde vulgaire. En mesme sorte ceux d'Hellẽspont ont appellẽ les Cocombres Courdes longues & les rondes simplement Courdes. Joints que les medecins appellent les ventoses

h. ii.

(que l'on appelleroit peut estre mieux ventroses) du nom Grec qui signifie Cocombre. Dont il appert que les noms & proprietes des choses se confondent souuent par les auteurs. Pourtant ne se faut esbahir si en ensuyuant les anciẽs, nous auons dit beaucoup de choses appartenantes en esgal tant aux Cocombres, qu'aux Courdes, qui sont presques de mesme nature, lesquelles nous ne redirons pas ici pour euitier le desplaisir d'ouir vne chose deux fois. Ces choses dites ie vien au fait: Pallade dit qu'il faut semer les Cocombres en sillons qui ne soyent pas espais: ayans pied & demi de profondeur, & trois pieds de largeur. Et faut entre les sillons laisser l'espace de huit pieds, afin qu'ils s'estendent à leur aise. Il ne les faut ni sarcler ni nettoyer: car ils aiment fort les herbes. Ils rampent à des farmes, & traineaux comme la vigne & s'estendent en rameaux: lesquels sont couchez à terre à cause qu'ils sont foibles, sinon qu'on les face monter avec quelques appuys. Ils sortent hors six ou sept iours apres qu'ils sont plantez, & ne faut pas tant de peine à les cultiuer, s'ils ont eau à foison: car comme nous auons escrit de la Courde, ils demãdent l'eau à plaisir, quoy que l'hyuer & le froid leur est fort contraire. Pallade dit que si on trempe leur semence en laict de brebis, ou en vin miellé, ou comme dit Plinẽ, en eau miellee
ou suc-

du succe, les Cocombres seront doux, tendres, blancs, & plaisans à la bouche, & à la veüe, ce qui est confirmé par experiëce. Qui en voudra auoir des hatifs, & meurs auât que les autres, lise au chapitre precedent touchât les Courdes, & y adioust ce que nous auôs aissé en cest endroit là c'est à scauoir qu'il sera bon de mettre les pots & panniens desquels nous auons parlé sur des petites rouës afin qu'on les puisse plus aisément traifner dehors & retraifner dedans. On les pourra aussi garnir tout à l'entour de verre afin que quand il fait vent & froid, on les puisse neantmoins mettre au soleil sans qu'ils en soyent endommagez. Par ce moyen on seruoit Tibere Empereur tout du long de l'annee de Cocobre, lequel il aimoit merueilleusement comme apres Columelle a escrit: Pline qui dit qu'il ne se passoit iour qu'il n'eust. Mais la mesme Columelle escrit qu'on en a beaucoup plus aisément à Mauesie ville d'Ægypte il faut, dit il, auoir des ferules, & des ronces plantees l'une en vn rayon, & l'autre en l'autre, & les couper vn peu au dessous de la terre apres que l'Equinoxe sera passé & ayât vuïdé la moëlle des ferules & des ronces, il y faut mettre du fient, & y mettre des semences de Cocobre lesquelles en croissant se ioin dront avec lesdites ferules: car par cé moyen ils seront nourris non pas de leur propre rah. iii.

cine, mais comme de celle de leur mere, & naistront des fruits qui mesmes suppoſteront la froidure. Pline eſcrit le meſme, aduertiffant toutesfois que Columelle a mis en auant, en ceſt endroit, ce qu'il a controuué, combien qu'il cite ſon auſteur. Quoy que ce ſoit il eſt tout clair que Pline ne s'accorde pas avec Columelle en ceci: car Pline dit qu'il faut faire cela enuiron l'Equinoxe du Printemps, & Columelle dit enuiron celuy d'Autonne ſelon que Pallade l'interprete: mais en tel point il faut auoir eſgard à l'air & au terroir.

*Pour auoir
des Cocom-
bres laxa-
tifs.*

Si tu en veux auoir de longs, tendres, ſans ſemence, & figurez de telle forme qu'il te plaira, item frez tout l'hyuer, voy ce qui eſt eſcrit au chapitre precedēt. Je n'oublieray pas toutesfois ici vne choſe que i'ay la obmiſe, c'eſt aſſauoir que les conſiſſeurs anciens, conſiſſoyent les Courdes & Cocombres, avec ſel, vinaigre, Fenoil & Mariolaine. Aucuns diſent qu'ils ſe garderont verds en broyant du Seneuē avec du vinaigre: Pline les met en vne foſſe en lieu vmbrageux, auquel il fait vne couche d'areine, & les couure de foin ſec, & de terre. Athenee dit qu'ils s'eſpandent à plaiſir par les iardins, & croiſſent à veuē d'œil, durant la pleine lune, & s'empliſſent à la fa-

*Il y a au
texte latin
Echinorū
marinorū*

çon des chataignes marines, qui eſt vn certain ſigne qu'ils abondent fort en cau. Pline dit le meſme, & adiouiſte que quand il tonne ils

ne ils se tournent comme s'ils auoyent peur, & se seichent. Mais ceci est digne d'estre remarqué que les muletz aiment merueilleusement le Cocombre, & en flerent la senteur de loin par laquelle ils sont attirez. Pourtant il faut garder les Cocombriers, de peur que les muletz y entrans ne les gastent & depeuplent. Ceci est encores plus remarquable qui se lit és Georgiques des Quintilles, & que j'ay ouy dire auoir esté heureusement pratiqué assauoir que si vn enfant de laiët a la fièvre, il faut coucher tout du lōg de luy vn Cocombre de longueur pareille à luy, de maniere qu'il s'endorme aupres, incontinent il sera gueri: car la chaleur de la fièvre passera dās le Cocombre. Il ne faut pas oublier que si on veut auoir des Cocombres qui n'ayent gueres d'eau, il faut emplir à demi la fosse ou on les veut planter de paille ou farmens, & le reste le faut emplir de terre sans l'arroser. Ceux de Megara auoyent coustume de faire de la poudre avec le farclet, lors que les vens Etesiens souffloyent, afin que les Courdes, Cocombres, & Poupons en estans poudroyez fussent plus tendres, & plus doux sans les arroser. Si on trempe par trois iours des racines de Cocombre sauuage pilees en eau pure, ou Rheubarbe, Agaric, Safran bastard, ou quelque autre chose semblable, & que par cinq iours on arrose de ceste

h. iiii.

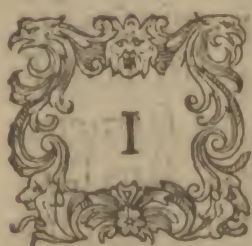
more, qui signifie proprement à la façon des herissons de mer, qui est vne sorte de poisson ressemblant à vn herisson de cha

Gētil moyen pour guerir les petits enfans de la fièvre.

liqueur les petites plantes du Cocombre, elles auront vertu de purger, laquelle sera en cores plus grande, lors que les racines germent on les deschauffe, & oste lon les petits fillets, y adioustant quelque portion d'Ellebore, ou quelque autre medecine purgatiue. Pour le dernier le Poëte Matron comme dit Pline a appelé le Cocombre le fils de la terre, & Heraclite Tarentin la souëfueté de la terre.

*Maniere de cultiuer Poupons & Melons,
avec leurs medecines & secrets.*

CHAP. XIII.



ESCRIRAY en cest endroit peu touchant les Poupons, d'autant que les anciens Grecs & Latins les mettent entre les Cocōbres, & ont beaucoup de choses semblables, cōme l'on a veu que les Cocombres se sont changez en Poupons & en Melons. Or les Poupons & Melōs ne different sinon de qualité: car quand ils sont grands, ils sont appelez Poupons, mais quand ils sont ronds comme vne pomme, on les appelle Melopoupons, comme qui diroit pōme de Poupons. Ils n'ont pas accoustumé d'estre pēdus dit Pline, mais de se rouler à

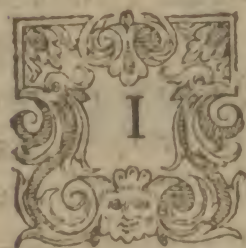
*Les Cocom-
bres chan-
gex en Me-
lons.*

ler à terre. Lors que la queue se separe du corps, & que de leur teste il fort vne senteur plaifante au nez c'est signe qu'ils sont meurs. Il les faut semer clair de forte que les semences soyent separees les vnes des autres de deux pieds, & que la terre soit labouree, & les carreaux bien fort tournez: car ils aiment le large, & à s'espandre çà & là. Ils aiment en outre les herbes comme les Cocombres. Par quoy ils n'ot point de besoin d'estre sarclez ne nettoyez, ils rampent en vn grand traineau, & ont deçà & delà des branches qui apportent du fruit cartilagineux, canelé en rond (ie parle des Poupons) de maniere que l'entre-deux des deux canelures est vn peu effléué, toutes lescites canelures s'assemblent à la teste, & au bout en façon d'estoile. Leur peau est aspre & comme lentilleuse, mais la chair de dedans est plaifante, & la semence est au dedans mise en rayons. Que si on trempe ladite semence par l'espace de trois iours en vin miellé ou laiët, & qu'estant seichee on la met en terre, le fruit qui en viendra, sera beaucoup plus plaifant à manger. Ils seront de bonne senteur, si l'on tient par plusieurs iours les semences parmi des roses, & qu'on les plante estans meslees parmi, ou bië si estans trempées en eau rose, ou quelque autre senteur, on les met en terre comme dit est. Florentin en ses liures de l'agriculture, &

Pallade sont autheurs de ceste pratique. Il ne faut pas oublier que les chats aiment fort les Poupons & Melons, pourtant les faut il chasser. Il faudra prédre le reste des chapitres precedens touchant les Courdes & Cocombres avec lesquels comme nous auons dit, ils ont grâde acointâce. Pourtât si on en veut auoir de hastifs, de grâds, de figurez, qu'on regarde ce qui a esté dit ci dessus. I'auoy presque oublié, que si on met en l'olle vn petit morceau de Melon ou Poupon, il fait que la chair se cuit plus aisément tout ainsi comme la semence d'Ortie, ou de Seneué, ou le rameau de Figuier, comme nous dirons en son lieu.

Maniere de cultiuer l'Artichault qui est le Chardon franc, avec ses medecines & secrets.

CHAP. XV.



L n'y a herboriste qui ne sache que l'Artichault est de l'espece des Chardons, pourtant on l'appelle ordinairement Chardon franc, ou de iardin, car estant cultiué ou diuersemēt manié ayāt oublié sa nature sauuage il se fait franc. Je ne scay quelle gourmandise & monstrueuse friandise les a tournez en delices, veu que les bestes n'en tiennent conte le plus souuēt : mais les hommes cherchent ainsi leurs plaisirs du corps & de la bouche. Il n'y a doncques au-
iour-

iourd'huy personne qui ne cognoisse l'Artichault. S^{on} fruit est vne teste faite de plusieurs escailles assemblees en vn, lesquelles sont en rond ou en pyramide verdoyante par dehors & blanche par dedans. Elle ressemble quasi à la pomme de Pin. Il n'y a iardin ou il n'y ait abondance, ou comme vne forest de ceste plante, & n'y a banquet qui n'ait de ce fruit herissé pourueu que le tēps de l'annee le permette. Le mot d'Artichault est composé de l'article Arabe al, & du mot Grec Cochalos qui signifie le pignolat, ou fruit de la pomme de Pin, à laquelle il resseble. Il demande terre bien fumee & desliee, quoy qu'il viēne beaucoup mieux en terre grasse, cōme dit Pallade qui ordōne qu'ō seme la semēce d'Attichaut la lune estāt en croissāt, en tables pour ce appareillees: que les semēces soyent separees de demi pied l'vne de l'autre: qu'ō ne les mette pas guere auāt dedans terre, mais estās prises avec trois doigts, qu'on les mette auant seulement autant que les premieres iointures des doigts soyēt couuertes de terre, puis que on les couure doucemēt, & si la chaleur suruiuent, qu'on les arrose souuent: car comme *artichaults* Varro Grec a dit, leur fruit sera plus tendre *arrosez sō* & plus plein par ce moyen. Quand les plantes seront creuēs, il les faudra nettoyer des herbes & les garnir à force de cēdres, si nous croyons Columelle, qui dit que ceste plante *plus tēdres.*

aime fort la cendre, dont aussi quelques vns
 disent que les Latins l'ont appelee Cinara.
 Or se faut il garder de mettre les semences à
 rebours, car comme dit Pallade les plantes
 en deuiendroyent foibles, courbes & basses
 Le mesme escrit suyuant les Grecs & Afri-
 quains qu'il n'y aura aucunes espines à ceux
 dont on aura rompu le bout de la semence
 ou rebouché contre vne pierre, auant que la
 mettre en terre. Ce que quelques vns disent
 aduenir si prenant la racine d'une Laictue &
 ostât l'escorce on la coupe en petites pieces
 & qu'en chaque piece l'on mette vn grain de
 semence, ce fait, qu'on le mette en terre, &
 qu'on le plante ainsi que nous auons dit ci
 dessus. Les Artichaux auront vne bonne fen-
 teur, si auant que mettre la semence en terre,
 on la trempe durant trois iours en quelque
 liqueur odorante, estât seichee apres l'auoir
 ainsi trempee car elle retiendra la mesme sa-
 ueur qu'auoit la liqueur ou elle auoit trem-
 pé. Partant ils sentiront le Laurier si on
 les trempe avec fucilles de Laurier, ou si on
 les met en terre, dans vne graine de Laurier,
 & ainsi des autres, si on les trempe en lait,
 miel, ou eau sucree, ou ypocras, & qu'estans
 seichez on les mette en terre le fruit en sera
 doux. Aucuns sur la fin de l'Autonne, ou au
 commencement de l'Hyuer prennent les co-
 stes & fucilles des Artichaux & les enterrent
 afin

Pour auoir
 Artichaux
 le bonne
 senteur.

afin qu'elles deuiennent blanches, & qu'elles perdēt leur amertume, & appelle on ceste viā de qui est fort plaifante en hyuer (si ie ne suis trōpé) cardes. Or ne veux ie pas me taire, que il faut tous les ans arracher du pied les filioles de peur que les meres n'en auortēt, & que on les multiplie en d'autres carreaux, car ceste plante reuiert de telle sorte que si on arrache des branches, & qu'on les mette en terre elles reprendront incontinent, & souuentefois la mesme annee elles apporteront & tige & fruit. Les Grecs disent qu'il faut les arracher en espendāt la terre avec la pointe d'une faux, avec quelque partie de la racine, puis les mettre en terre bien labouree, & bien fumee de vieil fient, que si la chaleur est grāde, il les faut arroser continuellement tant que la racine soit bien fondee. Ceux que l'on voudra garder pour graine, il les faudra decharger de tous autres petits qui soyent à l'enuiron, puis les couvrir d'un test, ou de quelque escorse, car la semence se corromp au soleil ou à la pluye, & perdēt leur vigueur naturelle. Or si elles sōt moisies par la pluye ou asséchées du tout par le soleil elles n'apporteront point de fruit, il faut en cest endroit aduertir le iardinier que les rats aimēt extremement les racines d'Artichault, & incontinent qu'ils y sont alleschez vne fois ils y courent de loin à troupe, ainsi cōme Varro

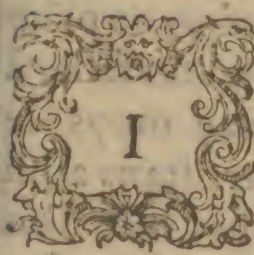
Grec a remarqué en ces preceptes d'agriculture. Mais il n'a pas oublié le remede propre car il dit que si on enuolope la racine de laine ou qu'on la garnisse de fient de pourceau, ou bien de cendre de figuier, ils s'en iront au loin. Les taupes aussi les gastent bien fort: de maniere qu'ils font vn mal inestimable en remuant la terre. Il sera bon pour y reme-
dier que parmi lesdites plantes on tienne & nourrisse des chats, ou bien des belettes apprivoisées. Aucuns plantent les Artichaux en terre sèche & ferme, afin que ces mauuais bestes ne la percent. Qui voudra d'autres remedes voye ce que nous auons escrit au premier liure. Il ne faut pas aussi oublier que ceux qui ont mangé les fueilles d'Artichault trouuent amer tout ce qu'ils goustent, mesmes plusieurs heures apres dõt il appert que l'Artichault a beaucoup de grandes vertus, tant aux fueilles qu'au fruit & semence, ainsi comme le Chardon benit. Mais nous auons parlé de cela en nostre iardin medicinal. Pour le dernier si l'on met des fueilles d'Artichault parmi les lits, ou qu'on en frotte les chalits les punaises s'en iront ou se mourront qui est vne chose aisée à faire & plaisante à beaucoup qui ne peuvent sentir la puanteur de ces meschantes bestes.

LES

LES FLEURS ET PLAN-
TES ODORANTES DES
IARDINS.

*Maniere de cultiuer les roses, avec leurs
remedes & secrets.*

CHAP. XVI.

 L nous faut maintenant trait-
ter des fleurs odorantes, entre
lesquelles les Roses tiennent le
premier lieu, tant pour leur
bonne senteur que pour leur
beauté, pourtant nous les mettons en pre-
mier lieu. Il y a plusieurs sortes de Roses, au-
cunes sont blanches, autres rouges, autres in-
carnates. Les rouges sont les plus excellētes,
en apres les incarnates, les moins estimées
de toutes sont les blanches. Il faut toutesfois
excepter celles qu'on appelle musquées, ou
de Damas, lesquelles sentent bon sur toutes,
& se trouuēt aux iardins des riches. De quel-
que sorte que soyent les Roses, elles ne veu-
lent pas estre plantées en lieux gras, ni abon-
dans en eau, elles se contentent d'une terre
rare. Pline dit qu'elles aiment terre pleine de
platras & curures de murailles. Elles veulent

*Quel lieu
demandēt
les Rosiers
comment
il les faut
planter.*

estre plantees de branches en petites fosses ou sillons, comme dit Pallade: vray est qu'elles peuuent aussi venir de semence, mais bien tard. La semence de la Rose n'est pas ceste petite fleur qui est au milieu, iaune cōme or, mais est dedans ceste petite teste qui est figuree comme vne poire, laquelle on peut voir estre toute pleine de semence, dont lon void durant l'Autonne les Rosiers estre chargez, comme si c'estoit Corail. Il faut que les Rosiers soyent plantez plus auant qu'on ne plante les graines, & moins auant qu'on ne plante la vigne & ce tous les ans sans qu'on faille à les tailler, ce qu'il faudra faire au moys de Mars selon le temps & le lieu, car estans ainsi cultuez ils dureront long temps. S'ils sont fort vieux il les faudra deschauffer au mesme temps, & couper tout le bois qui sera sec, & en prouuant les verges qui resteront on referra le tout, comme conseille Pallade. Plin ne dit que les Rosiers de quelque sorte qu'ils soyent profitent merueilleusement, si on les brulle, ou qu'on les coupe. Item si on les trāf plante: & viendront en peu de temps si l'on prend des brāches longues de quatre doigts ou dauantage. Aucuns prennent les plantes entieres avec leurs racines, & les transplātēt. D'autres prennent des petites branches de la longueur d'une paulme lesquelles ils arrachent avec leurs racines, & les mettent de l'espa-

l'espace d'une coudee separément les arro-
sent & fument abondamment. Et afin que
les Roses sentent meilleur, les enterrent avec
des chapeaux & bouquets de roses. Si tu n'as
pas beaucoup de roses, & que tu vueilles mul-
tiplier le peu que tu as en beaucoup, suy-
uant l'aduis de Pline, & de Pallade, il faudra
couper les reiettons de la longueur de qua-
tre doigts, ou vn peu plus, & les coucher en
prouin, puis les fumer & arroser. Quand ils
auront vn an il les faudra transplanter les se-
parant tousiours de l'espace d'un pied. Il fau-
dra aussi couper tout ce qui croistra autour
de la racine, & la sarcler souuent. Le Rosier
qui n'est pas coupé ou brulé dure iusques à
cinq ans, autrement il rasiéunist. Pour la fai-
re sentir bon, l'air y fait beaucoup. Pourtant
quand on la cueille en temps sercin, elle sent
beaucoup meilleur, comme aussi celle qui
croist en lieux secs, maigres, & pleins de pla-
raz. Didimus dit que pour les faire tresodo-
rantes il faut plâter çà & là des Aulx aupres,
car d'autant qu'elles languissent par le froid
elles prennent vigueur par la chaleur. Si tu
veux auoir des Roses auant le temps, il faut
couyr la terre en cerne de la hauteur de deux
paulmes & le soir & le matin l'arroser d'eau
chaude. Mais plusieurs estiment qu'il ne faut
pas faire cela auant que les boutons commē-
cent à sortir, car lors on les auance par ce

i. i.

moyen. Si on veut auoir des Roses tous les mois, ledit Didimus est d'aduis qu'il en faut planter tous les mois, les fumer & arroser, mais cela ne peut auoir lieu en ces pays Septentrionaux il peut biē estre aux pays chauds & attrempez. On aura des roses auant le tēps si on en met en des pots de terre en mesme forte que nous auons dit des Courdes & Combres. Pallade dit que si on fend vne canne & qu'on y mette des boutōs non encores esparnis: puis qu'on lie doucement & enuelope ladite canne avec papier ou escorce, elles s'y garderont verdes & fraisches, & quād on ouurira ladite canne on les trouuera telles. D'autres les mettent en des pots de terre lesquels ils estoupent & les enterrent en lieu non couuert, & les gardent par ce moyen. Elles se maintiendront en leur vigueur, si on les trempe tellement en lie d'huyle que la lie passe par dessus. Aucuns suyuant l'aduis de Didimus prennent de l'orge en herbe arraché avec ses racines & la mettent en vn pot de terre non vernissé, & mettent les Roses dedans auāt qu'elles s'espanouissent, puis les couurent bien soigneusement & les gardent tant qu'ils veulent aussi verdes comme si elles estoient sur le Rosier. D'autres prennent de l'orge verd & en font vne couche, puis mettent les Roses dedans. Florentin auteur admirable entre les Grecs, dit qu'ō peut en-
ter l

ter le Rosier en l'escorce d'un pommier, & qu'il iette au temps des pommes: ce qui poura parauanture auoir aussi lieu aux autres arbres, comme si on l'ente sur vn vieil tronc de chou, ou bien sur l'arbre appelee Hyeuse, ou sur du Hoult. Elle deuiendra verde, mais elle n'aura aucune senteur dit Albert. Ce qui donne chemin à faire l'experience de ce que l'on dit de la Rose rouge qu'elle deuiendra blanche si lors qu'elle commence à s'espanouir l'on luy fait receuoir la fumee de souffre: mais il suffit de ceci quant aux Roses, desquelles on dit que la plante est dedice à Cupido, lequel comme escrit Philostrate il semble que elle le represente à la voir: car la Rose apparoit tousiours fresche & ieune tandis qu'elle est en son Rosier. Elle est aussi plaisante comme Cupido. Elle a aussi come de petits cheueux dorez comme luy: elle a des espines, luy les fleches: elle a pour flabeau sa lueur, pour isles ses fueillés. I'adiouste que tout ainsi come peu de gens touchent les Roses sans se piquer, ainsi que peu sont atteints de Cupido qu'ils n'en rapportent quelque naureure en leurs corps, ou en leur esprit, ou en leurs biens mais cela n'attouche en rien aux propos de nos iardins. Je diray encores ce mot que des fleurs, des Roses, ou autres seichees au soleil ou en vn four chaud dont on ait peu au parauant tiré le pain, retiennent plus leur cou-

i. ii.

leur, senteur, & vertu, que si elles estoient seiches en l'vmbre pourueu toutesfois qu'elles n'y demeurent trop. Il faut estimer le mesme des fueilles & racines odorantes.

*Maniere de cultiuier le Lis avec ses remedes
& secrets.*

CHAP. XVII.



LINE escrit que le Lis est prochain des Rosés en noblesse, il commence à fleurir à mi-temps des Rosés : c'est la plus haute de toutes les fleurs, car quelque fois elle est haute de trois coudées, mais la teste est tousiours foible de sorte que elle ne peut supporter la charge. Sa fleur est blanche sans tache, d'un odeur fort, ayant la figure d'un panier, ses fueilles s'elargissent peu à peu depuis le bout ou elles sont estroites, elles sont cannelées par dehors, les bordes tout à l'entour se recourbent & au fond de leurs fleurs y a de petits filets jaunes comme safran. Quelques vns pour sa noblesse l'appellent la fleur royale, & rose de Iuno: car on dit que ceste fleur est nee du laiët d'icelle, comme a doctement dit Conrad Guesmer en ces vers.

Quand par Alcide enfant Iuno estoit tettee
Elle

*Elle d'un doux dormir estant lors arrestee,
Du haut ciel distilla le laiët Ambrosien,
Dont le beau Lis sortit au bas plein terrien.*

Le Lis foisonne merueilleusement, car quelque fois vne racine iettera bien cinquante oignons, lesquels Pallade dit qu'il faut planter au commencement du printemps, & les sarcler à bon escient lors que le temps sera propre, toutesfois il faudra bien aduiser que quand on les sarclant on n'offence les petits iettons, & les petits oignons qui sortent quand on les separe d'auec la mere teste, & qu'on les replante en nouuelles tables, il en sort vne grande forest de Lis. Lon fait des Lis de couleur d'escarlatte par engins monstueux des hommes comme dit Plin, en cueillant au mois de Juillet les testes des Lis seichez, lesquelles on pend à la fumee, & quand les neuds commencent à apparoir, on les trempe en lie de vin noir ou grec, afin qu'elles en prennent la couleur. Puis on les met en de petites fosses versant à l'entour bonne quantité de terre, laquelle inuention s'estime qu'il faut rapporter à Anatolius authour Grec excellent entre les Grecs, & non à Plin. Les paroles d'Anatolius traduites de Grec en François ont tel sens: si dit-il, tu veux faire des Lis de couleur de pourpre, prend dix ou douze tiges de Lis estant en fleur, lie les avec leurs testes en petites poignes & les pend à la fumee de

i. iiii.

maniere qu'ils iettent de petites racines comme font leurs oignons, & quand le temps de les planter approchera, trempe les en lie de vin noir, iusques à ce qu'ils ayent pris la couleur de pourpre, & en foyent du tout teints, puis mets les en des petites fosses versant à force lie à l'entour, & lors tu auras des Lis de couleur de pourpre.

Florentin Grec dit que les Lis deviendront rouges, si l'on met entre l'escorce & la chair de la poudre de Cinabre, mais il se faudra bien garder que l'on n'offence leurs oignons: bref si on les trempe en quelque autre couleur ils la retiendront, & est vne chose estrange que vne plante se soit teinte en telle maniere que elle naisse ayât la mesme teinture. Hyerome Cardan s'accorde avec les anciennes observations, des Grecs & Latins, & escrit que si l'on pend à la cheminee des neuds de Lis effeuilleez & seichez, puis apres trempez en lie de vin rouge, & enterrez en vn fumier avec ladite lie, il en sortira des fleurs purpurees. De vray le Lis est de si grande vie que si l'on pend de ses surgeons, ils ietteront racines. Les Lis demeureront verds & frais tout d'un long de l'annee, si lors qu'ils ne sont pas encore espanouis, on les met en pots de terre neufs, non vernis, & qu'on les couure bien soigneusement, & quand on les vouldra tirer pour s'en seruir, il les faudra mettre au soleil car il

car incontinent qu'ils auront senti sa chaleur douce & tiede, ils s'ouuriront & s'espandront, qui est vn secret qu'Anatolius a escrit & n'a pas oublié que les Lis fleuriront à diuers temps, & les vns apres les autres, si l'on plante tellement leurs oignons, qu'aucuns soyent en terre de la profondeur de douze doigts, autres de huit, autres de quatre seulement: car par ce moyen ils produiront leurs fleurs en diuers temps & iours, ce que le mesme dit pouuoir aduenir aux autres fleurs.

Maniere de cultiuer les Violettes avec leurs remedes & secrets.

CHAP. XVIII.



LES Violettes ont esté en grãd honneur enuers les anciens, apres la Rose & le Lis. On en voit de diuerses sortes aujour d'huy aux iardins & fenestres en pots de terre & de bois, desquelles les femmes sont fort soigneuses. Les fleurs sont si plaisantes à voir, & à sentir, qu'il n'y a fleur qui soit plus souuēt mise és bouquets, & chapeaux. Pourtant nous traiterons en peu de paroles des Violettes franches lesquelles suyuant l'aduis de Columelle faut planter en terre fumee & rebinee au moins de la hauteur. iiii.

teur d'un pied, & ladite terre estant mise en carreaux, & les plantes n'ayans qu'un an mises en petites fosses d'un pied environ le printemps. La semence veut estre semee en carreaux à deux diuers temps: assauoir Printēps & Autonne: mais ceste derniere façon n'est pas propre pour nous qui demeurons en un air froid. La Violette se cultiue de mesme façon que les autres herbes, on la nettoye d'herbes & la sarcle on & arrose on quand le tēps le requiert. Celle qui est noire est ordinairement de diuerses couleurs, comme a gentilement déclaré Politien en son liure de Rustique.


*La Violette n'est d'une couleur contente
Blanche, rouge on la voit, en amant palissante.*

Elles croissent toutes de hauteur d'une coudee. Leurs fleurs ont quatre fueilles comme dit Pline de plusieurs couleurs & non d'une, car les vnes sont de couleur de pourpre, autres blanches, autres iaunes. La blanche ne vit que trois mois: depuis lequel temps elle s'enuieillit & s'abastardit. En France on appelle ces fleurs en des endroits Violettes, en d'autres Girofles, sous lequel non on comprend non seulement les Violettes, blanches cœlestes, pasles, marquetees, & iaunes: mais aussi les purpurees, qu'on appelle Violettes de Mars, lesquelles plus souuent viennent au commencement du Printemps, ayant vne odeur

odeur fort souëfue & vne couleur plaifante. Si tu veux qu'une seule plante ait toutes les couleurs de toutes les sortes de violettes, prẽ les semences d'une chacune sorte, & les mefle toutes ensemble puis les mets en vn petit linge vſé, & les mets en terre biẽ labouree & fumee. Je l'ay ſouuẽtesfois experimenté avec auſſi grand plaifir que merueille. Mais il ne faut pas oublier que ſi la Violette, dont la fleur eſt ſi recommandable n'eſt remuee tous les ans de lieu, elle ſ'abaſtardira, & apportera la fleur petite & de nulle ſenteur. Le moyen d'en auoir des fleuries toute l'annee, eſt de couper leurs teſtes quand elles ſont preſtes de ſemencer.

*Maniere de cultiuier le Baſilic & Paſſeu-
lours avec leurs remedes & ſecrets.*

CHAP. XIX.

 E poursuy à deſcrire les autres plâtes des iardins, deſquel les on fait ſêteurs ou bouquets tant celles dõt on mange, que celles dont on ne mange pas: entre leſquelles eſt le Baſilic, qui eſt ſi cogueu, qu'il n'y a gueres de fenẽſtres qui n'en ayent à ſoiſon. Il y en a de trois ſortes, l'une a les fueilles plus grâdes que le Paſſeuclours,

l'autre a les fueilles & branches beaucoup plus petites la troisieme a les fueilles menues & estroites: lequel les Italiens appellent ordinairement Basilic gentil, à cause de sa bonne odeur. Serapion l'appelle Basilic de giroffle, dont aussi quelques vns disent qu'il doit estre appelé en Grec & en Latin Ozimon du verbe Ozein qui est à dire sentir. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes suyuant Psellus l'appellent Basilic, c'est à dire Royal. Nous retenons ce mesme nom, d'autāt peut estre que iadis il estoit gardé aux seuls iardins des Rois, ou à cause qu'il estoit estimé digne des Rois pour sa bonne & excellente senteur. Ceste plante demāde vn terroir moyen pour n'estre en lieu ou terre trop chaude ou trop froide. Quand sa semēce sera couverte de terre, il la faudra fouler avec vn rouleau ou autre instrument, car si on luy laisse la terre legiere dessus c'est pour la faire corrompre comme escrit Columelle. C'est la plante qui reuiet le plustost entre toutes, & sont aucuns d'opinion qu'elle sortira encores plustost, si au commencement on l'arrose d'eau bouillante. Aucuns veulent qu'on l'arrose de vinaigre, si on le seme sur la fin de l'hyuer, car on estime qu'il croistra plustost, estant arrosé de la pluye d'hyuer. Pline veut seulement qu'on luy donne la pluye de midi veu que toutes les autres plantes ne se doyuent

uent arroser sinon au matin, ou au soir comme nous auons dit au premier liure. Quand il est creu de hauteur d'une paulme, il le faut couper quoy que Sabinus Tyro ait aduertí soigneusement qu'on se garde de l'offencer avec fer, aussi bien que la Mèthe, Rue, & Sariette. L'on remarque qu'environ les iours caniculaires il deuient tout passe, comme s'il estoit malade, ou qu'il sentist quelque influence de cest astre. Dont Gargilius Martial raconte merueille, comme escrit Pallade lequel Gargille Seruius en son commentaire sur les Georgiques de Virgile dit auoir escrit en vn liure de l'agriculture.

Il escrit donc que le Basilic a ses fleurs tantost de couleur de pourpre tantost blanches tantost incarnates. Mais i'estime que ce qu'escrit Pline est digne de plus grande admiration, c'est assauoir que l'ambre chasse loin de soy les seules branches de Basilic, veu qu'estant eschauffé a frotter il attire à soy les festus & autres choses legeres. C'est vne chose aussi merueilleuse qu'escrit Theophraste que le Basilic vient plus dru estât semé avec mauidissons & iniures, ce que Pline aussi afferme & Perse parauanture le marque par ce petit vers.

Quand au valet desceint le Basilic chantra,

Le mesme Pline escrit que Chrisippus medecin a fort blasmé le Basilic, & pourtant cõ

mande aux hommes de le fuir, d'autant que les cheures mesmes n'en tiennent conte, lesquelles comme ainsi soit qu'elles mangent de toutes sortes d'herbes, elles ne goustent iamais du Basilic, encores qu'elles ayent biē faim, ce que ie trouue auoir esté remarqué par Sotion autheur Grec, qui outre ces choses afferme que ceux qui vsent du Basilic deuiennent hors du sens, & adiousté que celuy qui aura mangé du Basilic, estant ce iour là picqué d'un Scorpion, il est impossible qu'il en reschape. Contre lequel toutesfois ensemble avec Cryssippus, il semble que Plinē contredise, lequel escrit que les cheures mangent volontiers du Basilic, mesme que le Basilic, pris avec vn peu de vin & de vinaigre sert de medicine aux piqueures des Scorpiōs terrestres. Dioscoride suyuant l'aduis des Afriquains, dit autre chose, c'est assauoir, que ceux qui auront mangé du Basilic estans piquez par les Scorpions n'en sentent aucune douleur. Aucuns voulans accorder ces contrarietez, estiment qu'il faut entendre de la tierce sorte de Basilic, & pourueu qu'on en ait mangé sans ordre ni mesure. Quoy que ce soit l'experience descouurira la verité qui autremēt est malaisée à cognoistre: mais i'estime que tu l'aimes mieux laisser en doute, que d'en faire essay à ton dommage. Le mesme Sotion dit que le Basilic masché & mis au
soleil

soleil engendre des Scorpions, ou bien comme lisent Dioscoride & Plinc, de petits vermissaux ou vers qui deuiennent Scorpions, qui est vne chose merueilleuse : attendu que nous auons dit qu'il est contraire aux Scorpions. Le mesme Sotion adioust qu'il ya vne telle contrarieté entre le Scorpion & la femme, que si on met du Basilic entier avec sa racine sous vn plat ou escuelle ou il y ait de la viande, sans que la femme en sache rien la femme n'aduancera iamais la main au plat iusques à ce qu'on l'ait tiré de deffous, dont il pèse qu'il est appelé en Grec Misodulom. Diodorus en ces liures d'experiences, escrit qu'il engendre les Poux si on en mange abondamment, & ce à raison qu'il abonde en humeur superflu & excrementilieux. Plinc aussi escrit, qu'aucuns disent, que si l'on cuit vne poignée de Basilic avec dix Cancres de mer, ou de riuere, les Scorpions qui seront à l'environ s'y assembleront. Or Galien est d'aduuis qu'il ne faut pas croire ceux qui promettent que si lon met du Basilic broyé en vn pot de terre neuf, & biē couuert, il en sortira des Scorpions en peu de iours si l'on met tous les iours ledit pot eschauffer au soleil. Pour la fin i'adiousteray ce que Theophraste dit, que le Basilic se change quelque fois en Serpolet, ou en Sisymbre, comme dit Pallade. Principalement estant planté ou transplâté

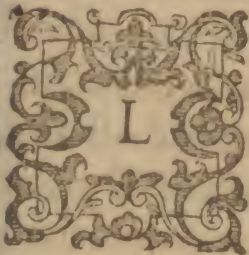
en lieu exposé au soleil ce qui luy aduiét aussi par vieillesse. Cardan escrit que le Basilic broyé au premier quartier de la lune & mis en vn pot neuf en la pleine lune il florira par l'vne de ses testes. Que si on l'éterre par deux fois autant de temps, il engendrera des Siriphions, ie ne scay s'il faut dire des Scorpions.

LE PASSEVELOURS croist de hauteur d'un pied, & a la tige & la fueille vn peu rougeastre. Les fueilles vn peu plus longues que le Basilic : sa fleur est plustost vn espic que fleur, qui ne sent riendu tout : mais qui est merueilleusement belle & plaisante à voir : car par sa splendeur flamboyante il surpasse l'escarlata, & le cramoisi, pourtant les François l'appellent Passevelours. Plin l'appelle plustost espic purpuré que fleur, qui n'est recommandable sinon pour sa couleur, n'ayant comme nous auons dit aucune senteur, Il demande à estre souuent tondue, & tât plus il l'est tant mieux il reuiet, & c'est chose merueilleuse que quand il n'y a plus aucunes fleurs, si on le trempe en eau il vient à reuiure, & en fait on des bouquets & chapeaux pour l'hyuer, pourtant les filles en plantent en pots de terre, & l'appelle on en Grec Amaranthus pource qu'il ne se flectrit point. Les filles le font seicher au four à demi chaud & le gardēt pour l'hyuer, comme dit est à faire des cha-

des chapeaux & bouquets. Philostrate escrit qu'on auoit accoustumé de couronner les sepultures de Passeuelours, & que les Thesaliens ont les premiers pratiqué cela au tombeau d'Achiles. Mais il suffit d'auoir dit ceci du Passeuelours, qu'encores qu'il ne soit conté entre les plantes odorantes, neantmoins à cause de la beauté de sa fleur a esté à bõ droit mis en cest endroit.

Maniere de cultiuer la Sauge, Romarin, Sarriette, Ysop, & Fenoil avec leurs remedes,

CHAP. XX.

 A Sauge de iardin est si connue, qu'il n'y a iardin au iourd'huy ou on ne la trouue. C'est vne plante longuette ayant plusieurs branches quarrées & blanches: ses fueilles sont longues, raboteuses, velues, blanchissantes, de forte senteur, mais non trop bonne. La fleur est purpuree en façon d'espic, crochuë cõme vn bec d'Aigle. Nous appelons là Sauge franche & petite Sauge celle qui a la fueille plus polie plus petite & moins herissée, celle qui est plus ridee & plus ferme & plus large cõme si elle estoit cultiuee, s'apele Sauge cõmune ou Sauge grãde on la seme aux iardins tât de semen

ce quede brâches. Les iardiniers garnissent la Sauge avec cédre de lixiue & tesmoignēt que elle en vient mieux. Elle demande lieu exposé au soleil, quoy qu'elle ne laisse de venir en lieu froid. Pourtant elle est viue & verte en huiert, encores qu'on ne la couure point, & lors on s'en sert aux pottages, d'autant qu'on n'a pas d'autres herbes.

LE ROMARIN, dont on fait par tout des bouquets & chapeaux, a la fueille petite, attachée en grand nombre à des verges gresles. Elle est longue, menue, pointue, au dedans verte, & au dessus blanchastre, & cannelée, sa fleur est cœleste, ayant vn odeur souēf, sentant la raisine, ou l'encens en quelque sorte. C'est vn arbrisseau dont on se sert à faire ouurages, & parterres aux iardins, cōme aussi és bouquets, & chapeaux de fleurs, ainsi que nous auons dit. Il y en a en si grāde quantité au pays de Languedoc, qu'on n'y brusle presque point d'autre bois. Nous en garnissons les tables des iardins, de sorte que il n'y a animal qu'on ne figure de ceste plante, si le iardinier le scait faire. Democrite en ses Georgiques Grecs, dit qu'il le faut arracher avec sa branche & racines, & en ceste façon l'enterrer. Ceste plante vient en toute sorte de terre, rendant vn si doux & souēf odeur qu'elle fait reuenir l'esprit à ceux auxquels il deffaut.

L A

LA SARRIETTE vient en lieux aspres, & terre menue. C'est vne plante de la hauteur d'un pied: branchue tout au long de sa tige. Elle a la senteur & saveur fort plaisante, ses petites fleurs par endroits tirent du purpuré sur le blanc, & est merueilleusement plaisant aux Abeilles. Egenete en fait de deux sortes, la sauage qui a la mesme vertu que le Thim, & la franche qui n'est pas si forte, mais est plus plaisante & plus propre à mettre parmi les viandes. Pourtant elle est fort ordinaire és iardins, & s'en sert on pour donner goust aux viandes. La premiere sorte est plus propre és medecines, la seconde és viandes. Je scay bien que Columelle dit que la Tymbre est autre chose que la Satureie & que celle qu'on appelle Cunila est la mesme avec la Satureie, mais ie m'en raporte aux doctes.

L'Y S O P E est vne plante ayant force branches hautes d'un pied ayant les fueilles de Sarriette, les fleurs purpurees qui couurēt tout vn espic tout du long. Les Frāçois s'en seruent principalement aux sauces, & la mettent parmi les febues nouvelles bouillies ou rrites. Elle demande terre qui ne soit pas ni grasse ni fume, mais exposee au soleil, On la seme de semence & de branches, lesquelles sans pris racine, vivent de telle sorte que ni l'hiuer ni la neige ne les peut faire mourir.

LE FENOIL est auourd'huy fort co-

neue par les iardins: il est de l'espece des Ferules, & croist quelquesfois si haut qu'il surpasse la hauteur d'un homme: sa tige a des neuds ayant de la moëlle spongieuse. L'escorce par dehors est polie, toute la plante est odorante, ayant au haut vn mouchet rond, large, iaune, auquel sont comme des rayons mesurez au compas, ou la semence est pendante toute nue sans peau ni fueilles. Il aime lieu expose au soleil & moyennement pierreux: sa racine est blanche, odorante, & propre à manger. Les serpens ont fait renommer ceste plante car on dit que en ayant mangé ils se despouillent de leur vieille peau, & se medecinent les yeux avec le ius de Fenail qu'ils reçoivent incisans & ouvrans ladite tige: dont comme Plin eſcrit on a cogneu qu'elle aide à l'obscurité de la veüe.

On prend les fueilles verdes, & les met on dedans le four, puis on y met les pains & gâteaux dessus pour les cuire afin qu'ils en tirent la senteur. On en farcit aussi les poissons principalement marins, pour leur donner meilleur goust & leur faire passer la senteur de marée qui souuent est desplaisante aux delicates. Conrad Gesner, dit que le Fenail deviendra doux, si deschauffant la racine tout à l'entour, on la garnit d'ient de beuf.

Maniere

*Maniere de cultiuier la Lauande, Mente,
Thym, & Soulsî avec leurs remedes.*

CHAP. XXI.

LA Lauande qu'õ appelle Nard
bastard est de deux sortes, l'v-
ne croist plus haut, & rēd plus
grand odeur lequel nous ap-
pelons communément Aspic
à cause qu'il est non moins plaissant que l'es-
pic de Nard. L'autre n'est pas si grand & ne
sent pas si fort, lequel on appelle Lauande,
pource qu'on s'en sert és bains & lauemens
qu'on fait à cause de sa bōne senteur. Aucuns
pensent que la premiere espece est masle, &
la seconde femelle. C'est vne plāte qui croist
partant ayant la fueille espaisse, charnue & e-
stroite, dont la couleur est palle tirant sur le
blanc. Elle a force espics qui ont la couleur
de pourpre & en quelques endroits blanchif-
sans. Elle aime les lieux exposez au soleil, &
pierreux. Elle a si bonne senteur qu'elle n'est
point moindre que d'aucune autre fleur avec
laquelle elle est meslee. Pourtant on la met
parmi les abillemēs & dans les coffres: iamais
sa fueille ne tōbe. Les villageois ont de cou-
stume de vendre l'Aspic par poignes, l'ayāt
tenu vn peu au soleil. Auourd'huy du long
de l'esté on les crie dedās Paris & par les rues

k. ii.

& les porte-on sur des asnes par tout: le pays de Languedoc en a de deux sortes à merueilles, tant és champs, qu'és montagnes. Ceux se trompent manifestement qui prennent la Lauende pour le Nard Celtique, car c'est vne plante tout autre comme nous escrirons ailleurs.

LA MENTHE qu'aucuns appelēt Romaine a la tige tirante sur le rouge, odorâte: le bout est lanugineux: la fueille est commē de Hyfimbre, mais longue & molle, verte en Esté & iaunastre en Hyuer, odorante en toutes ses parties, sa fleur est purpuree, au bout de la tige ressemblant à vn espic. Elle se met bien à propos aupres des fontaines. Que si la semence d'aumenture deffaut, il faudra prédre aux chāps de la Menthe sauuage, & la plāter la teste contre bas: car par ce moyē elle deuīdra franche. Ceste plante estant vne fois plātee dure par plusieurs anneés, & s'en sert on tant aux potages, que salades, & plusieurs autres saulces, à cause de sa bonne senteur. Il n'est pas bon de la toucher avec fer, comme nous auons enseigné ailleurs. Elle aime le lieu exposé au soleil mais qui ne soit pas gras ne fumé. On la plante ou de brāche ou de racine estant verte en Esté, & iaunissante en Hyuer. Galien dit qu'il y a deux sortes de Menthe, l'vne odorante, l'autre sans odeur, laquelle aucuns appellent Calamenthe autres l'appe-

l'appellent Menthaſtre. Ceste-ci eſt ſauuage: ceste là eſt franche qui ſe cultiue en telle forte qu'elle ſe fait abondāte en humeur, lequel on dit eſtre propre pour inciter à Venus, qui eſt vne choſe commune à toutes plantes qui ont abondance d'humeur à demi cuit, & flatueux. Ce qui ſeruira à reſpondre à la queſtiō d'Ariſtote. Pourquoy l'on ne doit point māger, ne ſemer de Menthe en temps de guerre: car ceux qui mangent beaucoup de ceste herbe ſont enclins à Venus qui aſfoiblit le corps & hebetē l'eſprit. Parquoy Dioſcoride a biē eſcrit que la Menthe eſguillōne à Venus. Ce qui a eſmeu les anciens de defendre aux gendarmes en temps de guerre de manger de la Menthe, car les plus vaillans deuiennent eſfeminez & debilitē par Venus. Quant à la Menthe ſauuage, qu'auons appellé Poulliot ſauuage, ie n'en diray autre choſe en ceſt endroit, ſinō ce que Plinē eſcrit que la ladrerie ſe guairit en mangeant & appliquant deſſus des fueilles d'icelle. Ce qu'il dit auoir eſté trouué par experience du temps de Pompee le grand: vn certain s'en frottāt le viſage ſans y penſer, mais cela appartient à noſtre iardin medicinal.

QVANT AV T H Y M, quoy que il ſemble mieux conuenir à ceux qui penſent les Abeilles qu'à ceux qui cultiuēt les iardins toutesfois i'e eſcriray quelque choſe ici pour

k. iiii.

ce qu'on la cultiue soigneusement és iardins pour s'en seruir, tant és viandes qu'és bouquets & chapeaux de fleurs. Il y en a de deux sortes, l'une est blanche ayât sa racine de bois naissant és colines qui aussi est le plus excellent: l'autre est noire de fueille & de fleur, lequel Actius à reprouué quant à le mettre parmi les viandes, car estant mangé il se putrefie aisément, & engendre humeurs bilieux. Celui qui est cōmun est de la hauteur d'environ neuf doigts ayant plusieurs branches. Il a l'odeur fort souëf & a beaucoup de fueilles qui iamais ne tombent. Il a de petites fleurs blanchissantes en pourpre, & le sommet ressemble quasi à des fourmis ployez en rond. Aucuns l'appellent Mariolaine d'Angleterre. Il viêt mieux en terre desliée & pierreuse, pourtant il ne demāde pas lieu gras ne fumé, mais exposé au soleil. Il vient de semence & de feu le fleur, si on la seme. Ceux qui nourrissent les Abeilles, s'asseurent d'auoir quantité de miel quand ils le voyent florir abondamment: car les fleurs sont fort fuyues par les Abeilles, & aussi la couleur & la senteur se cognoit au miel: Pourtant Vergile a dit que le miel odorant sent le Thym. Il ne faut pas oublier ce qu'a escrit Theophraste, c'est que la fleur du Thym se perd à la pluye.

LE SOULSI que les apothicaires appellent Calendula n'est pas le Heliotropium grand

grand ou petit, comme ont estimé aucuns, non pas qu'il ne suyue le soleil comme nous dirons maintenant, mais pource que sa pecture est du tout contraire à l'Heliotrope. C'est vne plante qui a beaucoup de tiges de la hauteur de neuf doigts, la fucille lōguette, la fleur fort belle saffrance, & nō mal plaissante à sentir, pourtant on le met ordinairement aux bouquets. Il croist aux lieux cultuez, & le met on aux faulces, & salades. La semence ressemble au Scorpion principalemēt à l'endroit qu'elle est dedans sa couuerture. Quelques vns ont pensé que c'estoit le Scorpioides, mais sottesmēt à mon aduis veu que ses marques n'y respondent pas. Les herboristes l'appellent Calendulac, pource que l'ō le voit fleurir presques toutes les Calendes, c'est à dire tous les premiers iours des mois, ou comme aucuns disent ietter ses branches. Aucuns l'appellent l'horloge des villageois, pource qu'en se tournant il monstre les heures du matin, du mydi, & du soir. Les autres l'appellent l'espouse du soleil, & herbe solaire d'autant que ses fleurs suyuent le soleil allant d'Orient par le Mydi en Occident, & l'accōpaignent en se tournant avec luy tout notablement, de sorte que en quelque partie du ciel que le soleil soit, les fleurs du Soulsi s'y tournent, & mesmes en temps obscur, elles s'y adressent, comme si elles estoyēt recreées.

k. iiii.

& faites vigoureuses par le soufflé d'iccluy, tant elles aiment cest astre. La nuict comme si elles le regrettoient, elles se ferment: à mydi elles se desployent de toutes parts, comme si elles vouloyent receuoir leur espoux entre leurs bras. Mais nous auons assez escrit de ces choses en nos secrets de nature & ailleurs.

La maniere de cultiuer les Oeillets, & la Mariolaine avec leurs remedes & secrets.

CHAP. XII.



LES François appelēt l'Oeil-
let à cause qu'il a la figure d'un
œil, ou girofflee à cause de sa
senteur. Elle est si plaisante aux
femmes, à cause de sa senteur
& odeur, que peu se trouuent en ce pays qui
ne les entretiennent és iardins, ou pots de
terre mis aux fenestres. C'est la plus belle
fleur qu'on scauroit dire, & a l'odeur de clous
de girofle: mais beaucoup plus plaisante. Il y
en a de rouges, autres sont cramoisis, d'au-
tres sont blancs, autres sont marquetez de di-
uerfes couleurs: tous ont vne petite graine
longue & rondette, dentelee par le haut, dōt
les fucilles sortent doucement frangees qui
sont en quelques vns plus espaissses en autres
moins:

moins: mais crenelees de pl⁹ lōgue dētelette, lesquelles estans espanouyes font vn rond en maniere de compas d'entelé au bout, du milieu sortēt comme deux petits filets luyfans. Aucuns estiment que les iardiniers ont mis des clous de girofle aux racines, ou avec vn poinson mis dedās la plāte pour faire que les fleurs le sentent. Ainsi d'une fleur qui ne sentoit pas beaucoup, ils en ont fait vne tres-odorāte par artifice des hōmes, qui tousiours sont curieux de nouueauté. En ce pays ici on le seme rarement de semence, mais les iardiniers arrachent de la racine plusieurs iettons au commencement du Printemps & de l'Autonne, & les mettent en pots de terre, seilles de bois, & autres vaisseaux pleins de terre biē fumee, & quand les gelees d'Hyuer viennent ils les mettent dessous la couuerture en lieu ou le froid ne les puisse endōmager: & quand l'air est clair & le soleil chaud ils les remettēt à l'air au chaud. S'il pleut, ils les laissēt vn peu mouiller & boire de l'eau de la pluye. Mais c'est merueille qu'une si belle & plaisāte fleur a esté passée sous silence par les anciens, qui toutesfois n'est pas moins à priser que la Rose en beauté, diuersité, grandeur, & odeur: voire mesme qu'il semble combattre avec la Rose à qui emportera le pris des fleurs, estat inferieure seulement en ce que la Rose fraische sent dauantage de loin, combien qu'elle

se flestrit tout au plus en vn iour, quand elle est cueillie, mais l'Oeillet tiēt sa vigueur par quatre iours & dauantage. Aucuns ont quatre fucilles, autres cinq, autres en ont en grand nombre, comme la Rose. C'est chose estrange de ce que ie diray ici. Si lon prend des plantes d'Oeillets, Violettes, & autres semblables avec leurs racines & qu'ō les couure de pepins de raisins esquels il n'y ait point d'escorce meslee ou bien en fient de cheual, souuentefois changē l'on aura de tresbelles fleurs mesmes au cœur d'hyuer ce qui pourra estre partiquē aux Fraises, Melons, & autres semblables. Mais il faut bien garder que le froid de dehors ne les offēce. Car le plus souuent meurent elles de froid avec leur fruit: Hierome Cardan l'a ainsi escript, pourtant ie cesse de m'esbahir de ce dont ie m'esmerueil loye estant enfant voyāt les Oeillets ietter & fleurir durant l'hyuer es caues & lieux souterrains, par la temperature tiede du lieu. Les iardiniers ont accoustumē de la biē couurir de litiere, & de paille pour la conseruer contre la gelee, neige, & gresle: car elle demande sur tour lieu expose au soleil, & semble se resiouyr quand elle est à l'air. C'est chose digne de merueille, que ceste plante porte vne annee la fleur blanche, l'autre rouge, la troisieme marquee, & qui est encore plus esmerueillable, i'ay veu vne mesme

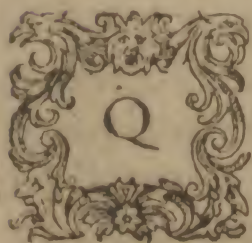
me brâche produire vne fleur blanche, rouge, & marquettee : ce qui doit estre rapporté ou au soin de le cultiuer, ou à la bonté de la terre qui a la vertu de faire ce changement. Combien que i'ay veu plusieurs faire cela en prenant de diuerses semences, d'Oeillets les mettant par art en vne crotte de cheure ou de brebis, ou bien en vne canne tendre, ou vn linge vsé : lesquelles choses ils couuroyent avec terre & fient : car ces semences là s'assemblent en vne racine, produisant des brâches, dõt les fleurs sont marquettees de diuerses sortes. Il ne faut pas oublier en ce lieu, que l'on fait de fort bon vinaigre avec la fleur d'Oeillets, coupant premierement le bout ou ongle d'icelle: pourueu que on les faice tremper au soleil, en vn vaisseau de verre.

LA MARIOLAINE, qui semble estre vn mot latin comme si on disoit Maio-raine, imposé à ceste plante, pource qu'on la seme & cultiue avec plus grand soin qu'aucune autre, ou bien pource qu'elle a plus grande senteur, & plus plaisante qu'aucun autre ayât tousiours son feuillage verd. Elle est semée de deux sortes tant de semence que de branche: c'est vne plante qui est de lōgue vie & qui quelquesfois pour estre biē cultiuee deuient en arbre. Diocles medecin & toute la Sicile l'appelle Amaracum, ce que l'Ægypte, & l'Assirie appelle Sampfuchum. Le

ſcay bien que les Poëtes & Orateurs, Dioſcoride meſme, & Plin n'ont mis aucune difference entre ces deux mots, ſinõ que du nom, quoy que Galien & Æginete ſoyent d'autre opinion avec pluſieurs des modernes. Mais il appert par le teſmoignage des ſçauans que eux, & ceux qui les ſuyuent ont pris Amaram pour le Partheniõ, lequel Plin dit eſtre appellé Lencanthes & Amaracus, mais ceſte faute eſt ſi euidente qu'il n'eſt beſoin de la reſuter: car la Mariolaine ou Sãpfucus eſt fort plaifante pour ſa bonne ſenteur, & le Parthenion ou Amaracus dont ils parlent eſt d'odeur forte. Pourtant les femmes ſ'en ſeruent & le ſentent quand elles ſont preſſees de la matrice, dont auſſi elle eſt appelee vulgairement Matricaria. Je ne veux pas oublier ici que les rats eſpient les racines de Mariolaine comme ſ'ils y cerchoyent quelque remede ou aide.

Maniere de cultiuier les Marguerites & Penſees, item la Flamme, avec leurs remedes & ſecrets.

CHAP. XXIII.



VOY que les deux plantes qui enſuyuent, & leurs fleurs ne puiſſent eſtre bonnement contees avec les odorantes: i'ẽ eſcriray neãtmoins en ce lieu
ne

ne fust que d'autât qu'elles se mettēt ordinai-
 rement és bouquets & chapeaux, & que les
 tables des iardins en sont toutes garnies. Il y
 a trois sortes de Marguerites, la premiere est
 celle qui est aux iardins dont nous parlerons
 ici principalement, les deux autres naissent
 parmi les prez & les champs, desquelles il ne
 faut pas rien attendre en cest endroit, veu
 que ie traite des iardinages, & non des plan-
 tes champestres. La Marguerite donc est vne
 petite herbe qui a les fueilles languettes, cou-
 chees à terre, tirantes en rond par le bout, &
 faites en façon de rouë, grossiettes & dente-
 lees vn peu tout à l'entour, du milieu des-
 quelles il sort de petites tiges velues & ploya-
 bles, qui au sommet ont tout le long de l'an-
 nee des fleurs de diuerses couleurs qui ne sen-
 tent rien, disposees en rond comme au com-
 pas, dont aucunes sont rouges, autres sont
 blanches, qui propremēt sont appelees Mar-
 guerites, d'autres sōt marquetees de diuerses
 couleurs. Nos Bourbonnois les appelēt tou-
 tes Pasquettes, d'autant à mon aduis qu'elles
 naissent enuiron pasques, ou bien qu'elles
 paissent les yeux de leur plaisante couleur.

LA PENSEE qu'aucuns appellent
 herbe de la trinité, est vne espece de Violette
 sans odeur. Elle a la fueille de Mercuriale
 dentelee à l'enuiron : sa tige est triangulaire,
 creuse au dedans, cancelee vn peu, & par ces-

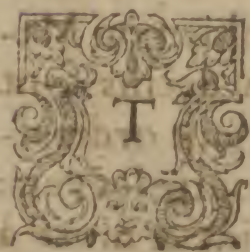
tains interualles a des neuds & des fueilles: d'entre lesquelles sortent de petites queueës, au haut desquelles sont attachees des Violettes de mesme façõ que les Violettes de Mars car il n'y a que trois petites fleurs larges par le haut & violettes en haute couleur: deux autres lignes sont au bas iaunes & estroites, & cinq autres luyfantes comme feu dont à mon aduis elle s'appelle par les Grecs Phlogion ou Flámme. Elle sort au Printemps incontinent apres la Violette de Mars. On s'en sert aux bouquets comme nous auons dit, seulement à cause de sa couleur: car elle n'a point de senteur. Sa fleur dure long temps: car on en voit iusques en Autonne, & mesmes aux pays qui sont moyennement chauds quand il ne fait pas trop grand froid, on y en voit tout du long de l'hyuer.

IE vien à la troisieme plante dõt la fleur est belle, & la racine fort odorante, c'est la Flamme qui est assez cogneue d'un chacun. Elle a les fueilles comme le Glaycul, pourtāt on l'appelle Glaycul, vray est qu'elles sont plus grosses, & plus larges. Elle a vne tige droite de demi pied de haut, de laquelle sortent des fleurs, qui sont tellement iointes ensemble, qu'elles se recourbent l'une dedans l'autre par les bords. Elles sont de diuerses couleurs, assauoir blancheastres, pallissantes, purpurees, & celestes: dont pource qu'elle
ref-

ressemble à l'arc du ciel on l'appelle communément Iris, d'autant que par ses lignes diuersement colorees & courantes deçà & delà, dedans sa fleur, semble vn arc au ciel lors qu'il commence: comme si nature s'efforçoit de faire vne herbe pour représenter cest arc là. Elle a des racines nouëuses, solides, & fort odorantes, lesquelles au commencement du Printemps on tire hors de terre, & met on en petites rouëlles, que l'on passe par vn fil lesquelles seichees en l'vmbre l'on pend ou met on en la lixiue, pour leur oster leur humidité, afin que les tignes ne les puissent accueillir, puis estant seichees on les enferme: car elles sont suiettes aux tignes non seulement estans seiches, mais mesmes lors qu'elles sont en terre. Aucuns les ayans ainsi preparees les enferment és armoires, pour faire sentir bon les habillemens & le linge.

*Maniere de cultiuer l'Aluine & l'Aurore
avec leurs remedes & secrets.*

CHAP. XXIIII.



OU T ainsi comme au theatre de ce monde nature mere de toutes choses, a meslé les choses plaisantes avec les tristes, & les douces avec les ame

res: aussi feray-je en ceste description des iardins meslât les choses plaifantes avec les mal plaifantes, & les douces avec les ameres, assauoir les plantes d'Aluine & d'Auronne, qui ne plaifent à personne à cause de leur senteur & faueur malplaifante. Il y a trois sortes d'Aluine, l'un qu'on appelle vulgaire, en quelques lieux simplement Aluine à cause qu'il est amer comme de l'Aloë. En Bourbonnois nous l'appelons du Fort à cause de sa forte senteur ou faueur. Galien estime que celui qu'on appelle Pontique est fort semblable à cestuy-ci: il est appelé Pontique à cause de la region de Ponte, ou les brebis s'en engraisfent, & pourtât Plin dit qu'elles n'ont point de fiel. Les anciens faisoient māger les fueilles de ceste herbe aux petits enfans les mettant en vne figue pour les tromper, ou leur en faisoient boire la decoction mettant du miel sur les bords du vaisseau comme Lucrece a gentilleement escrit par ces vers.

*Comme le medecin qui met peine & effort
Donner Aluine amer aux enfans, tout le bord
Du vaisseau parauant il trempe de liqueur
Rousse & douce de miel.*

L'autre sorte s'appelle Heryphien ou Marin: de la semence duquel les medecins font mourir les vers du corps, pourtant ordinairement on l'appelle semence contre les vers: en France on l'appelle Barbotine & mort à vers.

vers. La troisieme sorte est appelee Santonicum à cause du pays de Santonge : il est plus petit, & moins amer que pas vn des autres. On le plante aujourd'huy par tout és tables des iardins, mesmes on en prend les bouts. pour mettre és salades, qui font vn grand biẽ à l'estomach & au foye.

Il y a de deux sortes d'Auronne l'vn mâle l'autre femelle, tous deux sont amers comme l'Aluine, la femelle iette branches comme vn arbre, ainsi que dit Dioscoride, & pourtant beaucoup l'appellent Cypres qui a les fueilles blanchastres, coupé menu tout à l'entour des branches. Au haut il y a de petits grains iaunes cõme or : son odeur est mal plaissant, toutesfois, il a quelque chose de bon : sa saueur est amere. Le mâle n'a pas les fueilles si blanchastres, & iette plus de branches. On l'appelle Auronne en François, qui est vn mot fait du Latin Abrotonum en mangeant les deux lettres du milieu. Aucuns l'appellent Garderobe pource qu'on le met ordinairement és armoires pour garentir les habillemens contre les tignes. L'vne, & l'autre plante est fort suiette au froid, & toutesfois la trop grande chaleur l'offence. Elle se prouigne soy mesme du bout de sa tige. Theophraste toutesfois escrit qu'elle se multiplie plustost par racine ou quelque branche arrachee que par semence, mais c'est chose digne

L. i.

de merueille qu'estant chaude elle craint ain
si le froid, & d'autre part ne peut endurer le
chaud. Theophraste attribue la raison à la
debilité, d'autant qu'elle ne peut resister ni à
l'un ni à l'autre.

*Maniere de cultiuer le Frezier, Framboisier
& Groselier avec leurs remedes & secrets.*

CHAP. XXV.



L falloit descrire le Frezier
lors que nous parlions des
fruits des iardins, mais pource
que ie ne scay comment nous
l'auõs oublié il le faut mettre
en cest endroit. Le Frezier donc est l'herbe
qui porte les Frezes, dõt aussi elle a tiré son
nom. Elle a trois fueilles qui sont couchees
à terre sans aucune tige. Il sort beaucoup de
petites queuës veluës de sa racine, dont aucu-
nes sont couronnees d'une fleur blanche, au-
tres comme nous auons dit, ont trois fueil-
les dentelées à l'entour, & ayans force vei-
nes. Leur fruit est quasi comme celuy des
petites meures tendre, rouge quand il est
meur, & quelques fois tirant du blanc en pa-
sse, plaisant au gouster & sentir. Il vient de
soy-mesme és lieux umbrageux, aimant l'um-
bre des autres plantes. Quand il est cultivé
és iar-

és iardins, il croist de telle sorte que son fruit vient bien aussi grand que les meures qui viennent aux ronces. Pourtant Seruius interprete de Vergile l'a appelé terrestre. Les iardiniers par leur industrie font quelque fois changer les Frezes de rouges en blâches.

LA FRAMBOISE que quelques vns estiment estre la Ronce du mont Ida, est vne petite plante, & basse, qui n'a point d'espines du tout. Elle a vne petite meure rougeastre: elle a vne saueur franche, dont aussi elle est appelee Framboise par les François, & est moult plaisante au goust, pourtant quand nous voulons louer vn bon vin, nous disons en commun langage qu'il sent la Framboise ou la Freze.

LE GROSELIER autant que ie puis coniecturer n'a point esté cogneu des anciens, quoy qu'aucuns ont dit que c'estoit le Ramnus, autres le Berberis, mais sans raison. C'est vne plante fort piquante, sa fueille est presque comme Persil: elle a des grains blancs, & doux, quand ils sont meurs: on ne voit autre chose par les iardins: son fruit a vne petite aigreur plaisante. Pourtât pauvres & riches en mangent à force. On en met ordinairement dans les pasteux, principalement au Printemps, quand il n'y a point encores de verius & est fort desiré des femmes grosses.

l. ii.

On estime que le mot de Groselle vient du mot latin Grossus, qui signifie vne sorte de Figue ronde à laquelle ce fruit ressemble qui estant meur deuient doux & s'en sert-on au dessert de table.

Il y a aux iardins vn autre arbrisseau qui n'a point du tout d'espines, ayant la fueille comme vne petite & ieune vigne. Il porte de petits raisins rouges, qui ont la saueur aigrette, ses grains despendent en façon de raisins, & sont bons à recouurer l'appetit, ainsi comme ceux de la grenade. Nous les appelons ordinairement Groselles rouges, ou d'outre mer. Aucuns estiment que les medecins Arabes l'appelēt Ribes: on s'en sert aux iardins à faire ouurages de plaisir, principalement à enuironner les quarreaux & tables des iardins.

FIN DV SECOND

LIVRE.

LE

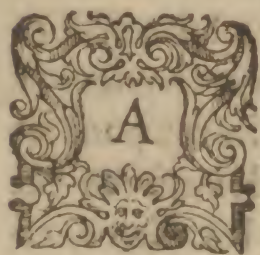
LE TROISIEME LIVRE.
DE LA MANIERE DE CVL-

tiner les iardins avec leurs remedes

*& secrets: par Antoine Mi-
zault de Moluſſon,
Medecin.*

PREFACE.

*Ie ſuis or' appellé à autre labourage,
Autre trauail me ſuit, & autre iardinage:
Car mainte ſorte y a de plante iardiniere
Qu'on ne doit cultiner d'une ſeule maniere.*



V precedent liure nous auons
tellement quellement, ſelon
noſtre portee depeſché les her-
bes des iardins, les racines bon-
nes à manger, fruits des herbes
avec les plantes & fleurs odorantes. Il reſte
que vſant de pareille methode & diligence
nous pourſuyuions les arbres fructiers qui
viennent aux iardins, dont il reuiet vne grã
de commodité à la vie humaine. Nous deſcri-
rons auſſi leurs fruits tant ceux qui ont l'eſ-
corce tẽdre que ceux qui ont l'eſcorce dure.

C'eſt choſe qu'avec la diuerſité eſt de grã
de peine: mais toutesfois digne d'eſtre leuẽ
& cogneue, ſinon pour l'amour de celuy qui
en eſcrit, pour le moins à cauſe du plaſir qui
vient de la contemplatiõ de ceſte partie, qui

l. iii.

est accompagnée du profit & grande commodité. Pour donc mettre la main à l'œuvre comme l'on dit, premierement ie parleray en general de la maniere de cultiuer les arbres, du soin qu'il en faut prendre, & comment il les faut medeciner, le tout selon ma petite portee. Puis ie passeray à ce qui est propre particulièrement à chacune espee.

Certains preceptes & remedes generaux des arbres de iardin.

CHAP. I.



ELVY quicōque il ait esté, qui a escrit que les laboureurs doiuent souhaiter les hyuers se reins, pour certain n'a pas fait ceste priere pour les arbres tāt de iardin & fruićtiers que pour les autres, cōme dit Pline: car au cōtraire les arbres demādent toutes d'une voix que les neiges durent long tēps. La cause en est que elles serrent & enferment comme l'ame de la terre qui s'esuauouit par exhalation, & la pouffent vers la racine, mais elle les arrose petit à petit d'un humeur nette & douce: car la neige comme l'ō dit n'est autre chose que l'escume de l'eau du ciel. Pourtant l'humeur qui en procede ne vient pas à lauer ou engouffrer tout d'un coup mais au pris qu'il en est besoin elle viēt goutte à goutte comme si l'on la tettoit de la mam-

la mammelle. Les neiges doncques & les froi-
dures venantes en leurs temps sont fort bõ-
nes pour les arbres & pluyes, comme nous
monstrerons si Dieu plaist en vn autre opus-
cule des signes, causes & presages de cherté
ou abondance de biens. Les neiges seruent
beaucoup à fortifier les arbres & fruits, car
par ce moyen ils germent fort bien. Quant
aux eaux, celles qui viennent auant que
les fruits ayent germé, elles sont bien com-
modes, item lors que les fruits sõt en l'arbre
non incontinent apres la fleur, mais quand
elles sont desia vn peu plus auancees. Celles
qui maintiennent plus long tẽps leurs fruits
& qui demandent plus longue nourriture re-
çoient profit des eaux tardiues: toutesfois
chaque sorte d'arbre demãde l'eau en diuerse
maniere: car aucunes se hastẽt plus en vn tẽps
qu'en l'autre. Pourtant l'on voit qu'une mes-
me pluye fera bien à certains arbres, qui fera
mal à d'autres, cõme és poiriers ceux qui por-
tent poires hyuernales, demandẽt la pluye en
autre temps, & ceux qui apportent fruits ha-
stifs en vn autre. Il y en a qui aiment mieux la
pluye de nuit que celle de iour, d'autant que
le soleil ne les saisit pas incontinent, mais
quant à l'eau dõt il faut abreuuer les racines
& les arbres & commẽt il les faut entretenir
il faut ouyr ce que dit Vergile.

Granier beuueur ou coquilles enterre:

l. iiii.

*L'eau entredoux cherra, & par la terre
Vn air subtil passera doucement
Dont l'arbre aura de cœur accroissement.*

Si les vents de midi soufflēt par long tēps les arbres viennent à estre lasches, & principalement quand elles sont en fleur. Si la pluye viēt incōtinēt que la fleur est passée les fruits perissent du tout, de sorte que les Amādriers & les Poiriers perdēt du tout leurs fruits cōme dit le mesme Plinē, si le ciel est nubileux & que le vent de midi souffle. Le mesme aduertit que quand on aura cueilli les fruits, il faut nettoyer l'arbre afin que toute superfluité estant retranchée, & tous les reiettons qui sortoyent du tronc, estans ostez, l'arbre en soit plus legere & s'en porte mieux, & si elle est ieune en soit plus droite. Que si elle est tēdre il la faut manier doucement, car en la maniant rudement, on vient comme à l'engourdir. Quand à les disposer & planter il les faut mettre en laissant assez grande espace entre deux, afin qu'estans creuës, elles ayent moyē de s'estendre: car si on les met espaisse, on ne pourra rien planter au deffous, & elles ne porteront rien, sinon qu'on arrache celles d'entre deux. Quand on les voudra transplanter il faut soigneusement remarquer auant que de le faire, à quel vent elles visoyent afin qu'on les mette de mesme. Quoy faisāt, il faut mettre au fond de la fosse des fagots de fardemens

mens de la grosseur du bras, de sorte que les bouts apparoiſſent vn peu hors terre. Car on pourra aisément les arracher en esté avec tel moyen. Mais il sera tresbon de faire la fosse vn an au parauant que planter, afin que la terre se pestriſſe bien à point par le soleil & par la pluye, & tienne tost ce qu'on luy bail-
 lera. Que si tu veux faire la fosse, & planter en vne meſme année, il faut pour le moins fos-
 foyer deux mois au parauant, puis faudra y brusler de l'estraim pour l'eschauffer comme escrit Columelle, si la fosse est plus large, & plus ouuerte, les fruits en viendront. Il la faudra ouurir en forme de four, de sorte que le fond soit plus large que l'entree, afin que les racines s'espadēt plus au large, & qu'en hauer il y entre moins de froid, & en esté moins de vapeurs chaudes, à cause de la gueulle estroite. Et en general tu ordōneras les arbrisseaux & arbres en telle sorte, que la foible ne soit greuce par la forte, car elle ne pourroit estre pareille, ni en force ni en grādeur: & ne croiſſēt pas en esgal espace de tēps. I'adiouſteray ce que dit M. Varron, qu'il faut plāter les arbres à la ligne afin que de toutes parts le soleil & la lune les luisēt. Or se faut il ſoigneuſe mēt garder qu'apres les grosses froidures ou tempestes de l'air, on ne taille, ou touche les arbres avec fer principalement les fructiers. Ce qu'a fort bien declaré Iouian Ponta.

Il me souuient lors que ni art ni armes
 Ni dol porter ne pouuoient les alarmes
 Du ciel contraire, alors bois cheuelus
 Perirent morts, & roides deuenus
 Par gelee aspre, arbres de toute sorte
 Et tous iardins seicherent par la forte
 Fureur de l'air, que la Bize Tartare
 Auoit armé d'un courage barbare
 Les fleuues creux leurs cours accoustumez
 Cesserent lors, s'il aduient (ne permets
 O Dieu) encor que ce malheur reuienne
 De fer agu ou cognee n'aduienne
 De retrancher les plantes asseichees,
 Plustost de chaud & d'eau soyent tormentees,
 Souuent l'hyuer & au printemps serain
 Fay ce secours (& me croy) pas en vain
 N'employeras à ce faire ta peine:
 Mais tout soudain abondance certaine
 De reiettons boutonnans tu auras
 Au pied, ou bien au sommet tu verras
 La plante gaye en perles se changer
 Et de rameaux fueillus.

Il se faut garder en outre, qu'une arbre ne
 recoyue le degout de l'autre quād il fait vêt,
 sur tout si les arbres sont de diuerfes sortes.
 Item que les racines ne soyent descouuertes
 en Esté du costé du soleil, ou que le soleil ne
 les frappe, & que les faistes des arbres ne
 soyent maniez durement à la main, ou soyēt
 broutees par les bestes, & principalemēt par
 les che-

les cheures: car cela les empesche de croistre puis apres nōmément si elles sont tendrettes mais il faut qu'en cest endroit nous parlions vn peu du moyen de les transplanter, & ce suyuant Columelle & Pline. Il faut marquer les arbres avec de la croye rouge, auant que les desplanter: afin que quand on les replantera, elles regardent les mesmes quartiers du ciel qu'elles faisoÿēt estant en leur pepiniere: autrement elles auront froid ou chaud aux parties qui seront tournees autrement que de coustume. Il faudra donc retenir le mesme quartier du ciel comme nous auons dît ci de uant, de maniere que celles qui estoÿent à la bize estant tournees au midi ne se fendent au soleil, & celles qui regardoyent le midi estant tournees à la bize n'ayēt froid, comme a escrit Marc Caton, & apres luy Vergile gentil maistre d'agriculture.

*Mesme du ciel le quartier en l'escorce
On marque afin qu'en apres on s'efforce
Remettre ainsi qu'au parauant estoit
Chaque costé & celui qui monstroït
Le dos au Pole, & celui que le chaud
Austral batoit: O de combien il chaut
S'accoustumer en ieunesse.*

Aucuns disent qu'il ne faut pas transplanter vn arbre ayant moins de deux ans, ni plus de trois, & sont d'opinion qu'il faut prendre garde que les racines ne se seichent, & que

du costé de la Bize ou mesmes de tout ce qui est entre la Bize iusques au leuant d'hyuer on ne fouisse point la terre autour des arbres quand le vent soufflé, ou bien on n'expose point les racines à ces vêts, car par ce moyē elles meurēt sās que les laboureurs en sachēt la cause. Il sera bon aussi, que le plus qu'on pourra force terre se tienne aux racines de celle en laquelle ils estoyēt plantez, & les lier tout à l'enuiron de gazon. Pourtant Caton commandoit de les transplanter en des corbeilles. Il les faudra arroser lors qu'il ne pleura pas, & que la chaleur sera grande, & longue: car par ce moyen elles produiront des fruits plus gros, & plus drus, & mieux nourris. Aucunes aimēt à estre fouyes à l'entour, & deschauffees, autrement elles deuiennent steriles & s'abastardissent, Il y en a d'autres qui sont gastees par la mousse tant en lieux secs, qu'humides, & ne peuuent porter fruit ni mesme ramee qui soit belle, si on ne la racle & arrache. Pourtant il les faut soigneusement emousser, si quelque chose particuliere ne l'empesche. Il reste maintenant à escrire des maux & fascheries qui viēnt aux arbres.

*Les maladies, fascheries, & empeschemens
des arbres & plantes des iardins.*

CHAP.

CHAP. II.

LES arbres comme les autres plantes sont malades, empêchées, & trauaillees en diuerſes ſortes. Quelques vnes meſmes dès lors qu'on les ſeme, autres quand elles iettent & germēt, pluſieurs quād elles ſont en fleur, aucunes quand elles ſont preſtes à eſclorre le fruit, quand elles l'eſcloſent & le nourrissent, ou autrement, comme nous dirons ci apres, & ce par bruſſure, rouille, bruine, brouillards, grefſe, pluye, froid, vêt ignorāce du laboureur, par la faute de la terre, chaleur, bleſſeure, rongement, crudité, graiſſe, maigreur, plenitude, peſte, vermine, ſeichereſſe, & autres pluſieurs ſortes. Pourtant les arbres & plantes, ſoyent franches, ſoyent ſauuages, ſont ſubiettes à beaucoup de maux, maladies, & incōmoditez. Les principales ſont la bruſſure, & la rouille, dont nous auons parlé à la fin de noſtre premier liure, & en traiterons plus au long en noſtre liure deſ ſeſ cauſes & ſignes de ſterilité & abōdāce de fruits. Les plantes ſont venimeuſes les vnes plus, les autres moins, comme les oyſeaux meſme ont accouſtumé d'eſſayer au ſō de l'eſcorce qui eſt creuſe & pourrie. Il y en a qui ſont endommagez par toutes les ſortes de vers, comme les corps des enfans, & des

grands dont quelque fois aduient qu'ils ne prennent point de nourriture, mais deuiennent secs & morts. Aucunes sont malades de plenitude qui est accompaignee souuent de crudité, pour l'abondance de l'hyuer violent. Quelques fois elles ont comme vne famine pour le deffaut & peu d'humeur. Itē elles sōt malades de graisse cōme les animaux, quād elles sōt trop nourries: quelques fois elles sont seiches & maigres, pour le peu d'humeur ou pour la mauuaise qualité d'iceluy, ou quād l'escorce est si maigre qu'elle se serre tellemēt que les parties vitalles des arbres sōt serrees plus qu'il ne faudroit. A d'autres aduient des playes, contusions, rompures, denouēmens, foibleesses de parties, qui ont mesmes noms que les maladies qui viennent aux hommes. Pourtant, nous disons que le corps des arbres & herbes sont rompues, & les yeux des germes bruslez, & plusieurs autres semblables. Il y en a qui sont malades du clou ou furōcle, qui aduiēt d'un humour bruslé ou espaisi, & tourné en pierre cōme sont les neuds & cors qui viennent aux corps des hommes, & des animaux. La gale est vne maladie qui vient à toute sorte d'arbres & s'engendre coustumierement par les petites roſees & brouillards qui viennent apres le leuer des Pleiades, qui est enuiron la mi-Auril.

Aucunes ont particulièrement la tigne:
mais

mais tout ainsi cōme aux hommes, les bouts des nerfs sont ordinairement douloureux ainsi aussi aux arbres, car la force de la maladie se iette vers le pied, c'est à dire la racine, ou bien aux iointures, c'est à dire aux branches du haut, qui sortent de tout le corps. Il y a quelques sortes de maladies particulieres à certains arbres, comme la peste ou certaine contagion qui s'estend entre certaine sorte d'arbres, tout ainsi comme quelque fois entre certains animaux. Pourtāt tantost les poiriers, tantost les pommiers, maintenant les cerisiers, maintenāt les noyers, quelques fois les pruniers, vn autre les peschiers ou Aman diers seuls, entre toutes les autres arbres se trouuent malades, tourmētez & languissans. La goutte leur est vne grieue & pernicieuse maladie aussi bien comme aux vignes qui ad uient, quand les iettons sont arrachez par la tempeste & coupez comme dit Theophraste en haut, ou bien quand elles sont blessées par l'ignorance du laboureur: toutes lesquelles incommoditez se sentent aux iointures, dont aussi est appelé le mal des iointures ou goutte. Elles sont malades & languissantes quelque fois par la faute du laboureur, quād elles ont receu quelque coup outrageux, ou qu'elles sont coupees en temps mal propre, ou qu'elles sont esbranchées mal à propos, ou quand le iardinier ou laboureur mal

aduisé, eſlargit les racines, & eſcorces de bois. Afin que ie ne die rien de la contuſion que quelque fois aduient par instrument rebouché ou mal propre : ioint l'ignorance & outrecuidance : dont aduient que elles portent plus malaiſément le chaud, & le froid, car toute la moleſte qui peut venir de dehors, ſe reſſe aisément vers la bleſſeure. Le pire de tout eſt quād la greſſe frappe l'arbre lors qu'il ſe deſfleure ou que la pluye le ſaiſit ou quelque grand vent ſouffle, ou quelque froid, brouillard, ou bruine deſcend. Et eſt à noter que la bruine eſt la pire de toute, car quād elle eſt vne fois tombee & empriſe, elle tient obſtinément, comme nous auons dit ailleurs. La foibleſſe fait que les arbres ſont ſouuent ſteriles encores qu'elles ne meurent pas, ne plus ne moins, que ſi on leur oſtoit le feſte ou le germe, car les arbres deuiennent ſteriles par ce moyen encores qu'elles ne meurent pas. Quelque fois les fruits ſeulement ſont malades, quoy que l'arbre ſoit ſaine & ſauue, principalement ſi en temps neceſſaire & opportun les pluyes, chaleurs moderées, ou bons vents ont deſailli, ou que les chaleurs, ſoyēt venues en temps non deu, car par ce moyen les fruits tōbent ou fleſtriſſent ou ſ'empirent. Il y a vn mal commun aux arbres & aux vignes appellé l'arcigne quand le fruit tendret eſt enuelopé & conſumé cōme d'une

dra d'une toile. Il y a certains vers qui tourmentent quelques especes d'arbres, & semblent s'engendrer d'une humeur douce contenu sous l'escorce. Je laisse ici le propos deliberé les hânetons, les vers, pulces sauvages, fourmis, cantharides, limaces, & autres petites bestes-lettes qui ont accoustumé de tondre, ronger peler, & brouter l'arbre ou la plante, & par ce moyē comme dit Theophraste, la laissent laide à voir, & comme si elle estoit mourante. Ceste meschante race d'animaux s'engendre ordinairement d'humeur lent & tiede. On estime que la poix, l'huyle, & la graisse sōt ennemies des arbres nouvelles & plantes, & en general toutes meurent quand on leur oste l'escorce tout à l'entour excepté l'arbre du liege, & l'audrachue, pourueu qu'on ne blesse point le corps de l'arbre ou qu'on ne l'incise pas profond. Le pareil aduient en plusieurs quand on les esfaiste car cela les fait mourir ou seicher. Item quand elles sont rongees, leiches, ou broutees par certains animaux, car comme nous dirōs en son lieu, Marc Varro dit que si une cheure leiche un oliuier il deviendra sterile. Aucunes en meurent, autres s'en empirent. I'adiousteray que la plupart des arbres se trouuent mal, quand l'on fend la plante, ou le tronc, & quelque fois en meurent, excepté le pommier, le figuier, & le grenadier : cest chose asseuree que toutes arbres

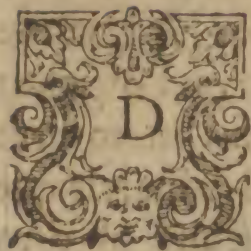
m. i.

& plantes meurent quand on leur coupe la racine, elles sont aussi quelque fois malades par trop ferrer, & comme dit Pline, raurir la nourriture, dont en fin elles viennent à de-
faillir. Ainsi le lierre liant & estranglant tue l'arbre à laquelle il s'attache, & n'y sert de riē ni le Guy, ni le Cyrife, ni l'arbrisseau que les Grecs appelēt Halimon à cause qu'il est salé. Aucunes offensent, & reciproquement sont offensées par le voisinage & meslāge de leur suc, cōme le Laurier & le Reffort offensent la vigne. Pour le dernier le nitre, l'alun, l'eau chaude, l'eau marine, les febues, & le fauats & plusieurs autres choses que nous auons descrites au liure precedent, & que nous escri-
rons, font mourir les arbres & herbes. Il re-
ste que nous rapportions quelques remedes certains, secours & preseruatifs pour garen-
tir les arbres desdites maladies & empesche-
mens, sinon en tout, au moins pour la plus
grād partie, lesquels remedes ont esté escrits
& remarquez par les anciens, & cogneus &
approuuez par nous & par nos amis pour la
plus grand part.

*Certains remedes & secrets vniuersels des
arbres des iardins malades
ou autrement tra-
uaillez.*

CHAP.

CHAP. III.



DIDIMVS escrit en ses pandectes Grecques de l'agriculture, que si quelque arbre est malade il faut verser à l'entour de sa racine de la lie d'huyle meslee esgalemēt avec de l'eau. Pline dit que le souverain preseruatif c'est de la lie de vin, ou la decoction de lupin versée autour, ou bien le lupin mesme planté à l'enuiron de la racine. Si elle est maigre & languissante elle se remettra en meilleur point en arrosant les racines deschauffées à l'entour, & mesmes le tronc avec vieille vrine d'homme ou bien pis-fat de bestes. L'arbre sera garentie de toutes maladies & corruptions qui luy pourroyent aduenir si l'on arrose sa racine de fiel de beuf ou de toureau, ou bien si l'on met tout à l'entour des pailles de febues & autres legumes, & bale de froment & que l'on rechauffe lesdites racines avec terre. Si durant les iours caniculaires la chaleur tourmente les arbres & qu'elles soyent en danger de seicher, fay que l'on mette à la racine trois verres d'eau pris en trois diuerses fontaines, & ce apres le soleil couché: de sorte que ce ne soit pas à la veuë de la lune. Ou bien prens l'herbe symphonique, laquelle cōme dit Appulee n'est autre chose que le hyoscyame, & tors là à l'ém. ii.

tour du tronc de l'arbre, en mode de chappe
let ou bien fais aupres du tronc vn liēt de ce
ste herbe là. Si l'arbre est seichee & comme
phthisique tu la verras reuiure en l'oignant
comme escrit Democrite en ses memoires
de l'agriculture esquels aussi il aduertit que
l'arbre ne sera agassée des oyseaux si on y
pend vne poignée d'Aulx, ou si elle a esté es-
mondée avec vne serpe qui ait esté frottée a-
uec des Aulx. Si elle porte beaucoup de fleur
& point de fruits, il faudra prēdre vn pau de
chêne ou de fau, & le fourrer dedans le trou
des racines, & le couvrir de terre car elle por-
tera fruit, comme si elle auoit esté couuerte
du masle les pailles de sebues y seruironť aus-
si estans mises à l'entour du tronc & des ra-
cines cōme a escrit Zoroastre en ses precep-
tes d'agriculture, esquels il amēine ie ne
sçay quelles choses superstitieuses & dignes
d'estres moquées plustost qu'ensuyuies. Co-
lumelle commande que l'on perce l'arbre a-
uec vne tariere & que l'on mette dans le trou
vne rouēlle verte d'oliuier sauuage, car l'ar-
bre comme estant couuerte du masle & ayāt
receu la semence fertile deuiendra fructueu-
se. Marc Cato est d'aduis que l'on mesle de la
lie d'huyle avec esgale portion d'eau, & que
puis apres on la verse à l'entour de l'arbre: si
l'arbre est grād ce sera assez d'ē verser la quā-
tité d'vne amphore, si elle est petite il en fau-
dra

dra verser autant que de raison. Si les arbres mesmes portent fruit, ils en deuiendront meilleurs par ce meflage. Afriquain renomé entre les Grecs qui ont escrit de l'agriculture frottoit les troncs des arbres avec pourpié Tithymale bien broyé, afin qu'elles creussēt & fussent plus fertiles. Il y adioustoit quelquesfois du fient de pigeon: que si elles ne peuuent retenir leur fruit mais le perdēt, Sotion autheur Grec dit qu'il faut prendre de l'yuroye arrachee avec ses racines, & en faire vn chapeau, dont on enuironnera le tronc de l'arbre ou on prendra des cancre de mer qu'on appelle Squaranchons, & les liera on à l'entour du tronc, ou bien on fera à l'entour d'iceluy vn cercle de plomb. Item il dit qu'il faut deschauffer la racine & la percer & mettre dans le trou vn coin de cornailler, puis y emmonceler la terre. Aucuns fendent quelques racines plus grandes & plus grosses, & mettent en la fente vn morceau de caillou, puis la lient, & y emmoncelent de la terre à l'entour & la couurent. Palladius oingt l'arbre avec terre rouge, ou lie d'huyle qui ne soit point falee, y meflant de l'eau, ou bien il y pend vn cancre de riuere avec vne brâche de rue, ou vne poignée de lupins. Voila les remedes marquez par les anciens pour remedier aux arbres desquelles les fruits coulent: que si les fleurs aussi coulent ou les fueilles,

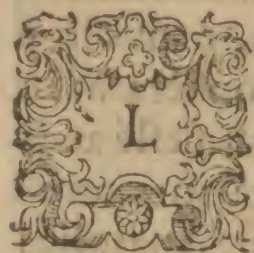
m. iii.

on y remediera ainsi, fuyuant les preceptes des Quintilles Grecs: on deschauffera les racines, puis on prendra des pailles de febues trempées en eau & les mettra on à l'entour de l'arbre en grand quantité si elle est grande & si elle est petite ou moindre: & par ce moyen on la guerira de la coulure. Si l'arbre est tourmentee par les vers on l'en defendra, fuyuant l'aduis de Florentin, prenant la terre qu'on appelle sellee, & de l'origan, le tout broyé avec de l'eau, dont on arrosera les racines: ou bien il faudra planter à l'entour vne squille ou oignon marin. Que si l'on fiche à l'entour de l'arbre des paux de pin, les vers seicheront & couleront. Si pareillement on destrempe du fient de porc avec du vin, & qu'on en frotte l'arbre elle sera garentie des vers, comme dit Didimus en ses Georgiques pourueu que cela se face souuent. Le fient de pigeon fera le mesme estant mis à l'entour des racines denuces: item le fiel de toureau versé souuent: cela empeschera aussi que l'arbre ne vieillisse pas si tost, & n'engendre pas si tost des vers. Palladius y verse trois iours durant de la lie de vin vieil. Nous auons au premier liure largement déclaré les remedes contre les fourmis des arbres, les hannetons, mousches, & autres bestelettes, tu y auras recours quand tu en auras besoin. Il reste que ie despesche le reste à part, & chacun en son ordre.

Maniere

*Maniere de cultiuer le Pommier avec ses reme-
des & secrets.*

CHAP. IIII.



LE Pōmier est cogneu de tous, il demande la terre grasse & drue, qui ait de l'humeur plus de nature que d'arrosement cōme dit Pallade, combien que si il est areneux ou argilleux l'arrosement luy seruira. Il peut aussi venir en terre maigre & seiche, mais les pommes seront vermineuses & subiettes à tomber d'elles mesmes. Il vient aussi en terre froide & humide pourueu que l'air soit moyennement chaud. Il ne demande pas seulement le fient de brebis, mais le recoit volontiers, encores qu'on y melle des cēdres. Il demande d'estre esbranché, afin que les branches seiches & mal nees soyent ostees: quoy que d'autre part il ne soit pas de lōgue vie, mais cōme il meurt bien tost aussi croist il bien tost, & d'autant plus le pommier est vieil, d'autāt porte-il pire fruit, & moindre, & plus vermineux. Durant la seicheresse il doit estre arrosé au soir tous les iours. Pourtant Marc Varro en ses liures de l'agriculture dit que cest arbre & son fruit sont nommez du nom potus c'est à dire bruuage, pour ce qu'elle demande fort à boire.

m. iiii.

Quelque fois elle est atteinte de brullure principalement és lieux ou le vent ne souffle point: mais sur tout elle est subiette aux vers desquelz pourtant on la garentira, si on met à l'entour de l'oignon marin comme nous auons dit au precedent chapitre, mais s'ils y viennent d'engeance, on les estouffera avec fiel de beuf ou fient de pourceau, meslé avec vrine d'homme & versé sur les racines comme a soigneusement remarqué Anatolius Grec, deuant Pallade: & non sans cause à mō iugemēt, car ceste arbre se refait merueilleusement avec l'vrine, & est chose assuree que en estant souuent arrosée avec l'vrine, elle s'en porte mieux. Mais si les vers poursuyuent à endommager l'arbre, faudra percer & déchiqueter l'escorce avec vn clou ou vn burin d'airein comme dit Pallade tant que les vers estans atteints de la pointe tombent en bas, mais il faudra emplastrer le lieu qui aura esté nauré avec fient de beuf. Or si les petites plâtes de pōmiers quelques frâches qu'elles puissent estre sont mises en terre avec fiel de taureau, de sorte que leur bout se montre seulement au dessus de la terre elles serōt du tout garenties des vers avec les fruits qui en naistront ainsi comme dit Anatolius, lequel aussi garentit toutes les maladies des pommiers avec fient d'asne trempé en eau & mis à la racine par six iours au soleil couchant, & cela estant

estant continué & pratiqué par interuales tant que le ietton forte. Si tu veux qu'elle apporte beaucoup de fruit, pré la bouche d'un tuyau de plomb & la coupe en façon d'aneau puis mets la autour du tronc de la profondeur d'un pied en terre, & lors que les pommes commenceront à croistre ou l'arbre à fleurir oste cest aneau, & fais cela tous les ans afin que l'arbre soit fertile.

Or pource que il aduient souuent aux pommiers cōme aux autres arbres qui sont chargez par trop de leur fruit, de sorte que leurs branches courbees s'en rompent comme dit Ouide.

Voi du faix de son fruit grosse branche courbee

Si que l'arbre ne peut soustenir sa portee.

Il faudra soustenir ce faix avec fourches comme le mesme Ouide a dit, parlant de la noix.

Le fruit eust offensé sa mere, si la charge Portee n'eust esté d'une forchue parche.

Africain Grec en ses Georgiques a escrit la maniere par laquelle la pomme ou quelque autre fruit d'escorce tendre pendant encores en l'arbre, aura l'image empreinte soit d'homme ou de beste, ou d'autre chose qu'on voudra. Pren dit-il du plastre ou terre à potier telle que tu voudras & en couure l'image que tu voudras engrauer & la coupe en deux

parties si dextrement qu'elles se puissent dè-
rechef bien proprement conioindre & as-
sembler, puis fais la cuire en la fournaise ou
l'on cuit les pots & quand la pomme sera ve-
nue à moitié de son accroissement, enferme
la en ceste forme & la lie bien fort afin que
ces formes faites de terre ne s'entr'ouurent
lors que le fruit qui en est enuelopé croistra,
qui ayant rempli toute la capacité desdites
formes représentera les mesmes figures d'a-
nimaux qui y seront empreintes, & ceci a lieu
non seulement aux Pommes, mais aux Coins,
Peschés, Citrōs Grenades, Orāges, Limōs &
autres sortes. Ce que ie veux estre dit ici vne
fois afin que cependant que ie discourray les
autres especes de fruits, ie ne sois cōtraint de
redire vne mesme chose ennuyeusemēt: mais
il faut laisser ausdits vaisseaux & formes sus-
dites de petits trous pour recevoir l'air & le
mettre dehors autrement la pourriture s'en
ensuyuroit biē tost quoy que disent aucuns.

Si tu veux que les pommes deuiennēt dou-
ces verse autour des racines du fient de che-
ure, destrempé en vrine d'homme avec lie de
vin vieil. Si tu en veux auoir qui ne se pour-
rissent point, il faut oindre le trōc de l'arbre
avec le fiel d'un Lefard verd, ce qui seruira
mesme de tresexcellēt remede contre les for-
mis. Si les pommes ne peuēt arrester en l'ar-
bre on les retiendra en fichant vne pierre en
la ra-

la racine fendue. Si elles chargent leurs rameaux trop espais, de sorte qu'elles soyent en danger d'estre rompues. Il faudra cueillir par ci & par là celles qui sembleront estre gastees afin que les bonnes ayans plus d'alimēs croissent d'autant plus. Lors que la nourriture ne leur sera point ostee par les mauuaises, ou bien comme nous auons dit, il faudra aider à l'arbre avec fourches. Si elle craint la pluye, il la faudra planter au soleil leuant cōme dit Pline afin que le soleil consume incōtinent & seiche les pluyes.

*Si du gros fruit auoir tu as soin d'auanture
Et en remplir ta main eslargie, pren cure
D'eslouër des rameaux la race là croissant
Si que d'entre beaucoup bien peu tu sois laissant
Le lieu fera plus grād & bien plus remarquable
Ce qui reste sera & du suc desirable
On verra s'eslouyr largement l'heritier
De l'humeur fraternel que seul seigneurier
Dans le vuide palais tu verras.*

Ce que par ci apres tu pourras accommo-
der avec discretiō aux autres sortes de fruits
tant ayans l'escorce mole qu'ayans l'escorce
dure afin que ie ne redie point tant de fois v-
ne chose. Si tu veux que les pommes viennēt
rouges, il faut abreuer à foison l'arbre d'vri-
ne d'homme cōme escrit Berythius. Aucuns
plantent des roses rouges sous le pommier
tout à l'entour, & disent que par ce moyen

elles deuiendront rouges. Autres fichent des pots de terre & y attachent à l'enuiron les branches de l'arbre qui sont courbees sans estre rompues & les y lient, & aupres d'iceux emplissent d'eau des vaisseaux & petites fosses faites à l'entour s'efforçant que les rayōs du soleil tombant sur ladite eau au temps de mydi esleue vne vapeur chaude laquelle ressaillant par refraction contre lesdits fruits, les fait deuenir rouges par ceste chaleur. Or sans aucun artifice ceste couleur a accoustumé de venir es parties qui sont droites visantes au soleil, & qui le reçoient la pluspart du iour. Aucunes sortes de pommes ont naturellement la couleur rouge comme sang, d'autant qu'elles ont esté de leur origine entez sur vn meurier. Il ne faut rien attendre en cest endroit touchant le nom des pommiers qui est diuers & variable selon les nations, & selon qu'elles sont diuersement entees. Toutes sortes de pommes mōstrent qu'elles sont meures quand leurs pepins sont noirs & les doit on cueillir enuiron l'equinoxe d'Autonne selon l'air, la terre, & la nature de chacun arbre: non point toutesfois auāt le quinzieme de la lune comme dit pline: & faut faire cela dextrement afin qu'elles ne soyent offencees par contusion ou entameure. Il faut aussi separer celles qui tombent d'elles mesmes & celles qui se pourrissent & les vermineuses

neufes d'auec celles qui sont bonnes & de durée, Elles se gardent fort bien sur des ais qui ne reçoivent ni fumee ni mauuaise senteur, mais soyent en vn lieu froid qui ait les fenestres ouuertes vers le Septentrion, principalement quand le iour est serain. Il faudra toutesfois empescher que les vents de mydi ne soufflent, car ils font beaucoup plus de mal aux fruits que ne fait la Bize: car c'est chose assuree qu'ils fōt rider toutes sortes de fruits. On les garde en outre en lieu froid & sec, mises sur de la paille comme dit Varro. Pourtāt ceux qui ont des greniers à fruits doiuent aduiser que les fenestres visent vers la Bize, & que le vent y passe. Pline veut que l'on enuelope chaque pōme en fueille de figuier: hormis celles qui tombent d'elles mesmes, & qui sont gastees puis qu'on les serre en paniers d'osier ou qu'on les enduise avec terre à potier. Apulee Grec, item Columelle, Pline, Pallade & autres maistres d'agriculture ont escrit beaucoup de choses à ce propos: desquels nous auons tiré volontiers ce qui s'enfuit. Il y en a beaucoup qui gardent les pommes sans qu'elles s'endommagent en vn pot de terre enduites fraischement avec cire & bien estoupees. Autres en pastēt les pommes en terre à potier ou croye, laquelle ils font seicher en crouste puis la ferment. Aucuns les gardent en leur entier & sans aucun dōmage

par vn long temps les mettans sous fueilles de noyer qui ne soyent pas tombees d'elles mesmes, dont aduient qu'elles en reçoient meilleur odeur & couleur, ce qui aduendra si on les enuolope des fueilles de noyer, puis on les couure de branches fueilluës de noyer. Aucuns mettent chascue pomme en son escrin, autres les arangent sur des ais, mettās de la paille dessus, & les couurent d'estrain par le dessus, & les arangent en telle sorte que les bouts ayent quelque endroit pour recevoir esgalement l'air. Pallade les serre en lieux obscurs esquels il n'y ait point de vent: faisant premierement vne couche d'estrain sur vne claye & les separe par monceaux. On les garde aussi en les enuolopant chacune à part en fueilles d'agnus castus & enduites de terre ou argille blanche sechee au soleil tant qu'elles facent vne crouste, car elles durent en ceste facon, en la sorte qu'on les a serrees. Autrement on les met en paniers & cisles d'osiers, & les garnit on de bourre nette. Aucuns ne font autre chose, que enduire les queueës des pommes avec terre à potier. Autres trempent des pots de terre en vn puits ou cisterne lesquels estans bien vernis & bien clos ils mettent les pommes. Quelques vns trempent la queueë en poix bouillante, & les mettent par ordre sus vn ais.

Les pommes d'hyuer se gardent parmi les semeu-

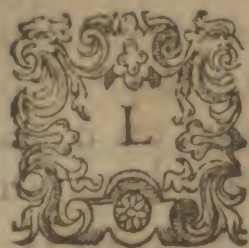
semences principalement d'orge comme les raisins, on les garde aussi fort bien en ceste sorte. Pren vn pot de terre non vernissé & percé au fond, & le rempli iusques au col de pommes bonnes, & entieres cueillies à la main, & bousche soigneusemēt lesdits trous avec du houl ou autre chose, puis les pens en quelque arbre que tu voudras puis les laisfe là tout du long de l'hyuer:tu les trouueras telles comme tu les y as mises. Ce qu'Apulee Grec dit auoir appris par certaine experience lequel aussi dit qu'elles se gardent longtēps, estant trempées en vaisseaux de vin doux estans fermes & pourueu qu'elles ne touchēt à la lie, qui est vn moyen miraculeux de conseruer le vin en sa bōté. Mais nous monstre-rons en son lieu que ceci appartient proprement aux coins comme plusieurs autres choses escrites ici. On les garde aussi en pots de terre, baignātes en vn vaisseau de vin: pourueu que le tonneau soit bien bouché. Elles ne pourriront pas si on les frotte par la teste avec l'herbe verde de Satyrion. Pallade Neapolitain dit que les pōmes rondes se peuuēt garder toute l'ānee sās autre peine. plusieurs espandent parmi les pommes de la poudre de bois scié de peuple ou de sapin, les pōmes estans mises en ceste sorte que la queue soit en bas & la teste en haut:&qu'on n'y touche point, sinon quād il sera besoin:mais en ge-

neral il me semble que ceci peut estre dit as-
sauoir que toute sorte de fruits qui a lescor-
ce molle peut estre gardé en miel. Pourtant
attendu que cela est bien bon, souuentefois
pour les malades ie conseille que lon en gar-
de quelque peu en miel, mais separees chacu-
ne selon sa sorte, car si on les mesle, vne sorte
corrôpra l'autre. Il y a d'autres secrets pour
garder les fruits que nous declarerons, par-
lans des Coins & des Piores, item des Grena-
des, Citrons & autres, attendans quoy il ne
sera hors de propos d'aduertir de ce que Plu-
tarque dit que les bestes à charge sont telle-
ment trauaillees en portant des Pommes,
que quoy que la charge n'en soit pas grande
ils y succombent neantmoins & defaillent
en suant, ce qui aduient comme Apulee La-
tin pense à cause de la seule senteur qui les of-
fence en telle sorte que le cœur leur defect.
Or l'experience fera foy s'il faut plustost en-
tendre ceci des coins qui sentēt fort que des
pommes. Le remede tout prest est de leur dō-
ner du pain, lequel estant mangé les fait in-
continent reuenir comme dit Plin. Ce dan-
ger n'aduiendra si on leur en baille quelques
vnes au parauant à manger, à regarder, & à
sentir. Lon fait de bon verius des pommes
sauuages auant quelles soyēt meures les pres-
sant avec la meule. On en fait aussi du vinai-
gre en ceste façon. On garde par trois iours
les pom-

les Pommes mises en vn monceau, puis les met on en vn tonneau y mettant de l'eau de fontaine ou de pluye, & laisse on le vaisseau couuert par trente iours, & au pris que l'on oste de ce vinaigre autant remet on d'eau pour le refaire. Plusieurs aussi ont de coustume de faire du vin de Pommes franches lequel ils appellent Pommé. Ils pressent les Pomes au pressoir & avec meules, & en font sortir le ius. On en fait mesme de la despence prenant le marc des Pommes & le mettant tremper en eau qui sert beaucoup aux villageois pour les defalterer durât la moisson & fenaison, dõt on ne se doit esbahir car cõme dit Pline, les Pommes & Poires ont la propriété du vin, & les Medecins les defendent aux malades de mesme façon que le vin. On les cuit en eau & en vin & seruēt de potage. Avant que de finir ce propos ie ne veux pas oublier, que plusieurs esprouuēt s'il y a de l'eau meslee dedans le vin, mettant vne Pomme ou Poire sauage dedas le vaisseau, car si elle nage dessus c'est signe que le vin est pur mais si elle va au fond c'est signe qu'il y a de l'eau mais il falloir remettre ceci à nos secrets des vins.

*Maniere de cultiuer le Poirier avec ses reme
des & secrets.*

n. i.



LE Poirier aime les lieux froids humides & fertiles, comme escrit Diophanes docteur d'agriculture renommé entre les Grecs. Il aime aussi les lieux plains esquels il vient plus dru. Pallade luy assigne vne terre telle que celle qui est propre aux vignes: assavoir drue & non empeschee. Cest arbre vient de semence, de plante, & d'ente. En quoy toutesfois il y a diuersité comme le mesme Palladius aduertit apertement: car si quelcun seme des pepins de Poirs il faut qu'il en naissè des plantes selon nature, la durce de qui ne peut estre retardee par chose que ce soit mais c'est chose longue à attendre à l'homme, dont la vie est courte, comme dit Hipocrate veu que les fruits viennent en ceste façon bien tard, & s'abastardissent de leur premiere bôté. Celles qui se plantent de branches, retiennent la douceur & tendre, mais elle ne dure pas long temps. Celle qui vient d'ente dure bien. Le Poirier comme dit Pallade demande à estre souuent fossé, & aime l'humour, car par ce moyen il vient plus fort & profite mieux de sorte que si mesme lors qu'il a accoustumé de fleurir on le fossoye, rien de la fleur ne perdra encore qu'elle soit reculee. Pline dit qu'il perd
aisé-

aisément ses premiers fruits, si quand il defleurit, ou que les fleurs commencent à s'espandir, il suit incontinent des pluyes, ou que l'air est nubileux on venteux du mydi. Si de deux ans l'un, on l'engraisse avec fient on luy aidera beaucoup: mais dit Palladius, le fient de beuf fait les fruits gros & pesants. Aucuns y meslent de la cendre estimans par là que les Poires ont la faueur plus piquante. Je ne veux pas oublier que le Poirier franc vit moins que le Poirier sauvage: lequel ne peut estre affranchi, quoy que, comme dit Theophraste, il vient bien d'un Poirier qui soit gasté. Si le Poirier est sterile & lasche, on le fera porter par l'artifice que nous auons ci dessus déclaré. Aucuns ont accoustumé de le deschausser bien profond quand l'arbrisseau est desia creu suyuant l'aduis de Columelle, & fendre le tronc de l'arbre pres la racine, puis ficher dans la racine vn coin de bois de Pin ou de Fau ou de Chesne comme veut Pallade, & ainsi la recourir de terre, Si les Poires sont pierreuses les Quintilles disent qu'il faut descourir l'arbre iusques à ses basses racines, & separer & oster tout ce qui se trouuera de pierres mettant d'autre terre criblée au lieu de celle qui aura esté ostée. Il y faudra aussi mettre du fient: & à cela aussi seruira beaucoup l'arrosement continuel. Si tu veux auoir des Poires plus douces & en plus

n. ii.

grande quantité, perce la racine aupres du tronc & mets dedans le trou vne cheuille de fau ou de chesne: comme a escrit Diophanes Grec long temps au parauant Paladius, ou bien verse sur les racines descouuertes de la lie de vin. Si le Poirier est malade estant en fleur tu le guariras versant de la lie de vin vieil, verse sur les racines deschauffees par trois iours, puis apres tu les rechaufferas. Si le Poirier & son fruit sont tourmentez des vers tu les feras mourir en oignant souuent les racines avec fiel de beuf ou de toureau mais cela les engardera de renaitre. Il y a d'autres remedes & secrets pour cest arbre, qu'il faut tirer des chapitres precedens & suy uans afin que ie ne redise vne mesme chose plusieurs fois. Le Poirier enté sur vn meurier portera des Piores rouges cōme dit Tarētinius. Quant à la maniere de figurer les Piores en telle forme que tu voudras tu la cercheras aux chap. precedés & suy uās. Mais c'est assez parlé de l'arbre, il faut parler de sō fruit qui est aujourd'huy si multiplié & diuersifié par tāt de manieres d'ēter, qu'il est malaisé de de clarer chasque sorte à part. Pourtant ie parle ray de la maniere de ferrer & garder les Piores, lesquelles il faut cultiuer en la mesme sorte & maniere que les Pommes assauoir aux iours sereins & faire cela doucement de peur de les blesser, separāt celles qui sōt gastees & tom-

tōbees d'elles mesmes, d'avec les saines & entieres. Item au decroissant de la lune & la chaleur du soleil estant forte: quoy fait on les enfermera soigneusement en vn pot vernissé versant la gueulle en bas & le couurât en ce mesme lieu en vne petite fosse autour de laquelle l'eau coure sans cesse: c'est l'aduis & precepte de Palladius. Democritus dit qu'elles se garderont fort bien si on les pend apres auoir enduit leurs queuës en poix. Autres les gardent en vin cuit ou raisiné ou vin doux pour ueu que les vaisseaux soyent pleins. Aucuns les couurent de scieures de bois. Aucuns les enuelopent en fueilles seiches de Noyer. Autres en pepins de Raisin, les separant en sorte que l'vne ne touche à l'autre: les villageois les gardent parmi la paille ou parmi le bled: d'autres les gardent en vaisseaux vernisiez ayant estez cueillis avec leurs queuës & bouchant la gueulle des vaisseaux avec plastre ou poix: les enterrent en lieu descouuert, ou en sable. Elles se gardent comme tous les autres fruits, fort bien en miel pourueu qu'elles ne s'entre touchent pas. On fait du vin de Poires comme de Pommes que nous appelons Poiré: la façon de le faire avec plusieurs autres choses qui appartiennent aux Poires, doyuent estre recerchees du chapitre precedent.

n. iii.

CHAP. VI.



N dit que le Coignier a esté appelé des Latins Cotonea, à cause de M. Caton, comme si ils l'eussent appelé Catonea, combien que les Grecs l'appelloient long temps auparauant Cydonium du nom de Cydon ville de Candie, d'ou premierement on l'apporta. Il aime le terroir froid & humide, comme dit Pallade: & s'il est planté en lieu temperé il a besoin d'estre arrosé. Aucuns escriuent qu'il endure volontiers le terroir qui a la temperature moyenne entre le froid & le chaud, & qu'il s'entretient aisément en lieux tant plains que panchants, combien qu'il s'aime plus és lieux qui sont en pente & vallee. Quand on le plante, s'il est petit, il y faut mettre du fient, s'il est grand, il faut mettre de la cendre, ou de la croye mise en poudre à la racine: & ce vne fois l'an. Il le faut arroser selon Paxaine toutesfois & quantes que la pluye deffaut: car par ce moyen ses Pommes meurirôt tost, & seront plus grosses. On le pourra aussi foyoyer tout autour en temps opportun, autrement il deuiédra sterile ou s'abastardira. Or le fai-

le faudra-il tellement arrenger dans le vergier, que l'un ne reçoive ou boive le degout de l'autre, quand le vent soufflera. On ne sauroit declarer en vne sorte qu'elle est la figure de son fruit, d'autant que les vns ont des fentes ou dernes, & la couleur tirât sur l'or, dont les Grecs les ont appelez Chrysomela, qui est, comme plusieurs estiment, ce que Virgile a appelé Pommes d'or. Autres sont plus blâcs de fort bõne senteur. Les autres s'appellent Strutea, qui sont plus tardifs & plus gros, qui iettēt ie ne scay quoy de plus odorât que les autres. Il y en a aussi de sauvages qui sont petits, & viennent le plus souvent par les hayes. Toutes les sortes de Coins sont cottonnez, & font mal à la teste par la force de leur odeur. Democritus promet en ses liures d'agriculture, que les Coins représenteront la figure de quelque animal que ce soit, si on les fait croistre dans des vaisseaux de terre, formez ou grauez de la façon que nous auõs dit parlans des pommes. Si le Coingnier est malade, il faut verser sur sa racine de la lie d'huyle, meslee en esgale portion avec de l'eau, ou faut mesler de la chaux viue, avec croye & eau, & en frotter le tronc de l'arbre. S'il est sterile, ou qu'il ne rapporte pas, ou s'il est vermineux ou pierreux, ou ait quelque autre indisposition, aye recours à ce que nous auons ci dessus escrit, tant en general qu'en

n. iiii.

particulier. Car i'ay honte de redire si souvent vne mesme chose. Je vien à la maniere de confire, ferrer & garder les Coins, laquelle tu entendras, comme estant prise des anciens auteurs d'agriculture Grecs & Latins, M. Varron, Columelle, Plin, Pallade & autres qui en traitent en ceste sorte: Premièrement il faut cueillir les Coins les plus meurs & entiers qu'on pourra, n'ayans aucune tache, en temps serain, & au descroissant de la lune, & les arrenger doucement, & au large en vne bouteille neuue, qui ait la gueule fort grande, ayant premierement abbatu le poil dont ils sont cottonnez, en sorte qu'ils ne puissent s'entrehurter. Puis apres quand ils seront arrengés iusqu'au col, il les faudra ferrer avec des lacs ou cercles d'osiere, de sorte qu'ils soyent moyennement pressez, de peur qu'estans abbruuez d'humeur ils ne s'esleuent. Alors faudra réplir le vaisseau iusqu'au haut, du meilleur miel, & du plus liquide, tellement que tous les Coins baignent dedans: mais il faut soigneusement prendre garde qu'on ne les mette en reserue, auant qu'ils soyent meurs & estans cruds: autrement ils s'endurciront tellement qu'on ne s'en pourra seruir. I'ay ouy dire, qu'aucuns auant que mettre les Coins dans le miel, les fendent avec vn couteau d'os ou de bois (pource qu'ils craignent le fer) en apres ostent les semences, par lesquelles

quelles ils pensent que le fruit se corrompt, dont on se doit rire plustost qu'on ne doit l'escouter, car le naturel du miel est tel qu'il engarde de pourrir & se gaster: à cause dequoy aussi il contregarde par plusieurs annees les corps morts contre la pourriture. Ceste façon de faire, non seulement garde les Coins, mais aussi rend vne liqueur qui a le goust de miel & de Coin, qui peut aucunesfois estre donnee seurement à ceux qui ont la fieure, & s'appelle miel de Coin. Democrite plongeoit les Coins dans des tonneaux de vin doux, iusques à la lie, & les feroit en ceste sorte, & promettoit que le vin en deuendroit plus odorant. D'autres les feroient en vn pot neuf baignant dans vn tonneau de vin, & bouchent le tonneau: il y en a qui les gardent enuelopez en fucilles de Figuier: plusieurs les enuolopent d'estoupes, ou bourre nette, & les arrent en des paniers. Plusieurs les gardent long temps sans se gaster, en poudre de bois scié ou en millet, orge, ou auoine, mais il ne les faut pas mettre, ni garder au mesme lieu, ou on a accoustumé de ferrer & garder autres fruits, qui ne font pas de garde, ou qui sont tendres, car ils les corrompent & gastent par leur odeur vehemente: & principalement les raisins qui seront aupres d'eux. M. Catō estime qu'ils se gardent fort bien en vn lieu froid & sec, sur

de la paille, comme nous auons dit des Pommes: lesquelles ont beaucoup de choses semblables avec les Coins, en ce qui concerne la garde. Il y en a aussi qui les gardent enuolopez en feuilles de Figuier ou de Noyer, d'autres les couurent de terre à potier, & les ayât seichez au soleil les pendent, & quand ils en ont affaire ils ostent la terre. Plusieurs les enferment séparément en des petits coffres de bois, & les mettent sur vne armoire, en lieu fort sec, & froid, ou il n'y ait ni fumee, ni aucune odeur fascheuse, en forte que les testes soyent en haut & les queuees en bas, & qu'ils ne se gastēt l'un l'autre, puis apres ayans mis de la scieure de bois de Peuplier ou de Sapin entre-deux les bouchent avec torchis fait de terre & paille de peur que l'air n'y entre: nous auons traité plus au long de ces choses qui sont puisees des escrits des anciens, d'autant qu'elles peuuent pour la pluspart s'approprier à la maniere de garder les Pōmes. Mais i'auois presque oublié à parler du Codi gnac, qu'on fait de Coins cuits simplement avec sucre ou avec Clous de giroffle, & Cannelle, puis coulez & gardez. On tire aussi du vin de Coins broyez, & pressez au pressoir ou meules, auquel il faut adiouster quelque peu de miel, autrement il s'aigrit bien tost.

Maniere

*Maniere de cultiver le Prunier avec ses reme-
des & secrets.*

CHAP. VII.

LE Prunier demande la terre drue & humide, & croist fort bien en temps moyennement temperé, combien qu'il peut endurer le froid, comme escrit Pallade. Estant planté en lieux sablonneux & pierreux s'il est fumé il produira des Prunes qui ne seront suiettes à tomber ni vermineuses. On le peut planter du noyau en terre bié desliée, & bien labouree, pourueu qu'on le mette en terre de la profondeur de deux pans. On le plante aussi d'un ietton pris du tronc, en enduisant les racines avec fient. Il croist mieux estant souuent arrosé & fossoyé. Mais le Prunier qu'on appelle de Damas, demande le terroir sec & l'air chaud, comme escrit Pamphile auteur Grec en ses Georgiques. S'il est lasche & n'apporte fruit, il faut arroser ses racines de lie d'huyle meslee également avec eau, ou pissat de vache seule, ou de vieille vrine d'homme meslee avec autant d'eau: ou y mettre des cendres du four principalement de sarment, comme veut Pallade suyuant l'opinion des auteurs Grecs, qui ont escrit de l'agriculture. Si ledit arbre est

fuiet aux vers, ou fourmis, il le faut enduire de croye rouge & poix fondue. Ce qu'il faudra faire mediocrement de peur que ce qui est pris pour remede ne se tourne en poison. Tu prendras les autres remedes de ce que nous auons dit ci dessus:& d'iceux me tairay afin que les autres aussi ayent leur place par ordre. Pourtant ie vien de l'arbre au fruit lequel croistra sans noyaux, si ayant coupé l'arbre encor tédre de la hauteur de deux pieds, & fendu iusques à la racine & ayant osté toute la mouëlle, on reserre incontînét les deux parts avec vn lien, & qu'on enduise le sommet & les fentes de fient ou d'argille, ou de cire, la couurant de papier mouillé. Au bout de l'an on trouuera que la coupeure sera guarie & le tout repris. Puis apres tu enteras cest arbre de greffes, qui n'ayent point porté de fruit & il produira des fruits sans noyau, soyēt Prunes, ou Cerises, ou Pesches, ou Mesles, Dates, ou Cornoailles qui sont fort pierreuses. Il est impossible de cōter ou declarer les sortes differētes des Prunes. Car les vnes sōt verdes, les autres rouges, autres à demi rouges, blanches, iaunes, autres de couleur de pourpre, autres noires, d'autres bleuës & des marquetees de plusieurs couleurs. Outre plus il y en a de grosses de petites & de moyēnes. Les vnes sont douces, les autres aigres, les autres vineuses. Il y en a de dures, de molles, de

les, de rondes, de figure ouale & des longues. Lesquelles toutes Pline escrit qu'elles ont esté en vſage depuis Caton. Il y en a auſſi que on ente ſur des Noyers leſquelles ont la figure & le gouſt de l'arbre, ſur lequel elles ſont entees, & s'appellent Prunenoix, prenans leur nom des deux arbres. Les Prunes de Damas ſont les plus priſees, elles ont le nom & l'origine de Damas montagne de Syrie, comme escrit Galien. Elles ſe gardent fort bien, comme dit Pamphile authœur Grec dans des barils pleins de vin doux, ou nouueau, pourueu qu'elles nagent dedans, & que les vaiſſeaux ſoyent bien bouchez. Celles qu'on nōme Prunes dates ont le ſecond lieu, leſquelles comme i'eſtime, ont pris ce nom à cauſe qu'elles ſont de la longueur du doigt, ayant la figure ouale cōme vne Pomme, & la chair de bon gouſt: elles croiſſent par tout par le moyen & artifice d'enter. Celles qu'on doit garder de toutes les ſortes de Prunes, il les faut cueillir entieres, & ſans taſche, non vermineuſes en temps ſerain, & les mettre en vn pot verniſſé plein de vin cuit, tellemēt que toutes les Prunes y ſoyent plongeées, lequel on couurira d'vn couuercle ſoigneuſement luté de plaſtre. On les ſeiche auſſi au ſoleil ſur des clayes, les mettant en lieu ſec, comme escrit Pallade. Il y en a qui les plongent en eau marine, ou ſaumure bouillante,

les ayant fraichement cueillies, & les ayant ostées de dedans, les seichent au four moyennement chaud, ou au soleil.

Maniere de cultiuier le Cerisier avec ses remedes & secrets.

CHAP. VIII.



LE Cerisier demande le terroir froid & humide, comme escrit Florentin en ses enseignemens d'agriculture: de l'opinion duquel est Pallade: lequel escrit qu'il aime le temps froid & le terroir humide. Pline tesmoigne qu'il aime le Septétrion, & les montagnes froides & humides. Item il veut estre planté en fosses creuses & larges, & souuent fossoyé, & veut qu'on esbranche ser rameaux pourris, flestris & secs, & ceux aussi qui seront serrez trop espais, afin qu'ils soyent plus clairs, & plus au large. Pallade est de ceste mesme opinion, lequel dit dauantage, que le Cerisier est si aisé à reprendre, qu'il a veu non seulement les noyaux mais aussi les verges mises aux vignes au lieu d'eschallas estre creus & deuenus en arbres, adioustant qu'il vient au tronc & ieunes aux rameaux d'icelui quelquefois vne mouffe, laquelle pourrit tout l'arbre si elle s'y atache: pour-
tant

tant il la faut soigneusement racler, deuant qu'elle se ioigne au tronc, autrement elle portera nuisance. Outreplus le Cerisier a en haine & horreur le fient, de sorte que si on y en met, il s'abastardit à veuë d'œil. Au contraire il profite fort & s'auance, si on enterre au pied ce qu'on en aura esbranché, & qu'on l'y laisse pourrir, comme Andre Mathiol l'a remarqué en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride. Certes il n'y a point d'arbre qui multiplie & prouienne plus abondamment, car la terre estant comme engrossée de son humeur & semée comme de quelque semence fertile, les produit en si grand nombre par les champs, montagnes & forests, qu'on ne voit chose plus ordinaire, ni en plus grand nombre ni plus admirable: il produit ses fruits les plus beaux de tous les arbres qu'on plante, & de diuerses sortes, d'ou vient qu'ils ont aussi diuers noms, lesquels ie ne me donneray pas grand peine d'expliquer, ains me contenteray de monstrier que les François appellent Cerises. le fruit qui croist en vn arbre moyen (quelquesfois bas comme vn arbrisseau, tellement qu'on le pourroit appeler Cerisier terrestre) ayant la queue courte, le fruit rōd, rougissant quand il est meur comme vn rubis, d'une fort belle & plaisante façon, entre les feuilles verdes, qui a beaucoup de chair molle & pleine de ius, environnant le noyau

qui est au milieu: l'usage en est fort agreable, à cause de sa plaisante aigreur, d'ou viēt qu'il est fort plaisant aux malades degoustez, & est fort desiré des femmes grosses, quand elles ont l'appetit desordōné auāt qu'il soit meur. Quant aux degrez de leur meurté: premiere-ment les Cerises deuient verdes, puis elles blanchissent, en apres elles reluysent d'un clair rouge: il y en a qui sont rouges d'un costé & blanches de l'autre, d'autres aussi deuient noires d'autres sont marquees de certaines taches, dont a bien dit Ouide.

*Si celuy entendoit le Cerisier gentil,
Qui bigarre son fruit, il deuendrait steril.*

Florentin auteur renommé en agriculture entre les Grecs, dit que le Cerisier ne produira iamais bon fruit ni doux, s'il n'est enté sur un autre arbre, & si on voit qu'il se pourrisse par trop grande humidité, suyuant le conseil de Pallade, il faut faire un trou au tronc, par lequel elle se puisse escouler. S'il est gasté des Fourmis, il faudra verser dessus du ius de Pourpié meslé avec la moitié d'autant de vinaigre, ou enduire le tronc de l'arbre florissant de lie de vin. Les Cerises meurront auant le temps, si deuant que les fleurs sortent, on met de la chaux viue à l'entour des racines, ou qu'on les arrose souuēt d'eau chaude, mais l'arbre seiche incontīnēt apres. Il est bon d'arracher aucunes des cerises, afin que les

que les autres deuiennent plus grosses. Si on ente de la vigne noire sur vn Cerifier, comme dit Florentin, elle amenera des raisins au Printemps. Si tu veux auoir des Cerises sans noyau, selon l'opinion de Gargile Martial, cōme a remarqué Pallade, coupe l'arbre encor tendre de la hauteur de deux pieds, & le fends iusques à la racine, & ayant raclé avec vn cousteau la mouëlle des deux costez, referre incontinent les deux parts avec vn lien & endui de fient le sommet & les deux fentes. Au bout de l'an, quand la playe sera fermee, & les fentes reprises, entes y des greffes qui n'ayent point porté de fruit, & par ce moyē tu auras des Cerises sans noyaux. Mais il vaut mieux sur ce propos ouir Democrite tresexpert autheur d'agriculture entre les Grecs. Si tu fends (dit il) le tronc tendre du Cerifier iusques à la racine, sans blesser le bas, & en arraches la mouëlle avec vn fer propre à cest effet, puis apres que tu y verses du benioin destrempé en eau iusques à ce qu'il ait l'espaisseur de vin cuit, enuelopant le tronc avec papier mouillé & le liant & l'apuyant de peur que ledit benioin ne se puisse respan dre, y en reuersant derechef au bout de huit iours, afin qu'il germe. Ce faisant tu auras vn fruit sans noyau, non seulement de Cerifier, mais aussi de tout autre arbre, duquel le fruit a naturellement noyau. Il faut prédre les au-

o. i.

tres secrets & remedes de ce que nous auons dit ci dessus. Je n'oublieray pas en cest endroit, que le Cerisier s'ente bien à propos en vn Laurier, cōme nous le monsturons en nostre traité des manieres d'enter. Car le fruit en acquiert vne certaine odeur plaisante, & le fait beau voir entre les fueilles de Laurier odorantes & verdes, & en est moins suiet aux vers. Quant à la maniere de les confire & garder, Florentin Grec en escrit en ceste sorte. Les Cerises cueillies deuant le soleil leuāt sont mises en vn vaisseau, au fond duquel il y ait de la Sarriette: & par dessus y met on d'autre Sarriette puis des Cerises par couches, iusques à ce que le vaisseau soit plein: puis on y verse par dessus quelque peu de vinaigre doux, ou selon l'opiniō de Ruelle, de miel aigre aucunement doux, bouchant soigneusement le vaisseau. Elles se gardēt aussi mettāt entre-deux des fueilles de Cānes & les arrengeant par couches en vn vaisseau cōme nous auons dit. Plusieurs les sechent au soleil tresardent, iusques à ce qu'elles soyent ridees: ou à la chaleur temperee du feu ou du four, & les gardent fort bien en ceste sorte pour l'vsage des sains & des malades.

Maniere de cultiuer le Meurier, ses remedes & secrets.

C H A P.

CHAP. IX.

LE Meurier aime le terroir chaud & sablonneux selon Pallade & demande à estre fossoyé & fumé, non toutesfois auant en terre: mais iusques au dessus des racines, cōme dit Berytius autheur Grec d'agriculture. Il ne demande pas fort d'estre continuellement arrosé, & en faut tailler le bois pourri sec & superflu de trois en trois ans. Il vient de semence si on plâte ses petits grains bien choisis, mais ils veulent estre aussi duellement arroséz. On le plante mieux de iettons & branches d'un pied & demi de lōg applanis des deux costez & enduites de fient. Il veut estre replanté en fosses plus profondes & plus au large, de peur que l'un ne soit offensé par l'umbre de l'autre. Entre tous les arbres frâcs il aime fort les Vignes & fleurist le dernier & non auant que le froid soit passé, dont il a esté appelé le plus sage de tous les arbres, cōme escrit Pline, quoy qu'il semble que les Grecs l'appellent d'un mot qui signifie fol & sot. Ses fueilles trempées en urine font tomber le poil des peaux: & d'icelles on nourrit les vers qui font la Soye par un admirable artifice de nature, & qui est fort plaisant à voir. Mais il ne faut pas taire en cest endroit yn miracle que Pline recite du

o. ii

*Secret bien
notable.*

Meurier. Le Meurier (dit il) le Laurier, & le Lierre, estans, frottez l'un contre l'autre font aisémēt du feu. Ce que ceux qui font le guet au champ, & l'industrie des pasteurs a trouué Car comme ainsi soit qu'on n'ait pas tousiours en main des pierres, on frotte vn bois contre l'autre & reçoit on l'estincelle du feu avec de l'emorce seiche, mais il n'y a point de plus excellent que le Lierre & le Laurier frottez l'un contre l'autre. Voila qu'en dit Plin. Quelques vns ont escrit que le Meurier deviendra plus fertile & plus grād, si on perce d'outre en outre le tronc, & que d'un costé on y mette vn coin de Terebinthe & de l'autre vn de Lentisque. Il produira des Meures blanches s'il est enté en fente ou en escuf son sur vn Peuplier blanc, comme dit Berytius, lesquelles sont aussi frequentes en Italie comme les noires par deça, ils ont le fruit cartilagineux, du commencement elles sont blanches, & quand elles croissent, elles rougissent estans meures deviennent si noires qu'elles taignent les mains de couleur sanglante, laquelle s'oste fort bien avec celles qui ne sont pas encor meures. Touchant la maniere de les serrer & garder, Berytius en a escrit ce qui s'ensuit. Les Meures se gardent fort long temps dans vn vaisseau de verre, baignées dans leur propre ius, & soigneusement bouchées, pourueu qu'elles ne soyent trop meures, ou trop vieilles & flestrics.

*Maniere de cultiuer le Pescher: ses
remedes & secrets.*

CHAP. X.

DE S champs de France sont
pleins de Peschers, principale-
ment les vignes, ils viennent en
tous lieux, mais ils croissent
plus beaux & produisent les Pe-
sches plus grosses & de plus grãde duree s'ils
ont le temps chaud, & le terroir sablonneux
& sec, comme escrit Pallade & Plin deuant
luy. Cest arbre meurt incontinent és lieux
froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le
defende: & aime fort d'estre fumé de ses fucil-
les & deschauffé en temps oportun. Il faut
planter les noyaux en vn terroir fossoyé, di-
stās les vns des autres de deux pieds, afin que
quand les plantes seront creuës on les puisse
aisément transplanter: & ne les faut pas en-
terrer plus auāt de deux ou trois doigts, tour-
nant la teste contre bas. Quand les reiettons
seront encor tendres il les faudra souuent
fossoyer & nettoyer des herbes qui seront à
l'entour, & les replanter au bout de deux ans
en vne petite fosse: & ne les faut pas fort esloi-
gner l'vn de l'autre afin qu'ils se deffendent
les vns les autres du soleil. Que si on les arro-
se ils produirōt de plus grosses Pesches. Car

o. iiii.

*Les Latins
appellent
Spartum
le Genest.
pourtant
faut donc
entendre le
Genest.*

cest arbre veut estre assiduellement arrosé, principalement en Esté: & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'estre change souvent de lieu. Il deviendra beaucoup plus dru, cōme escrit Florentin en ses Georgiques, si aussi tost qu'on a mangé la Pesche on en plante le noyau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur vn Prunier ou sur vn Amandier amer, pource qu'il s'enuieillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin vieil meslee avec eau, & emmonceller souvent la terre au pied l'arrosant au soir, & luy faisant vmbre s'il seiche par l'ardeur du soleil. A quoy aussi seruira de prendre la despouille d'un serpent. S'il est suiet aux vers on les en chassera avec de la cendre meslee avec lie d'huyle, ou avec pissat de vache meslee avec la troisieme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fiēt au pied ou de la lie de vin meslee avec eau: ou bien (ce qui seruira dauantage) de l'eau en laquelle auront cuit des febues. Contre tout ce qui pourroit gaster le Pescher seruira larbrisseau du Sparte & sera bon pendre quelque chose de Sparte aux rameaux du Pescher. Tu auras des Pesches sans noyau comme dit Afriquain en ses Georgiques, si ayant perce le tronc par embas tu y mets de Sauls ou de Cornoil lier. Pour auoir des Pesches ou des Amandes
ou noix

ou noix de merueilleuse grosseur: il en faut prendre trois ou quatre noyaux, & les approprier en sorte qu'ils ne semble estre qu'un, & les ayant ainsi conioints & s'il en est besoin liez, les faudra planter en vn pot plain de terre fumee, en sorte que le pot ait au couuercle vn pertuis par lequel le germe desdits noyaux soit contraint de fortir. Par ce moyen lesdits noyaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en son temps des fruits de grosseur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noyaux en vn pot, mais dans vn cornet ou tuyau plain de terre. Si tu le veux faire plus aisément il faudra soigneusement cueillir les Pesches qui seront petites & mal nourries, qui chargēt trop l'arbre & afin que tout le suc de l'arbre se conuertisse en nourriture de celles qui resteront: car par ce moyen les autres attirans toute la faueur deuiendront plus belles, & plus grosses. Si les Pesches deuiennēt ridees ou pourries. Pallade veut que on coupe l'escorce au pied du tronc, & apres qu'il en sera sorti quelque humidité qu'on recouure la playe d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles sont suiettes à tomber, ayant descouuert les racines il y faut ficher vn coin de Lētisque ou de Terebinthe, ou ayant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre vne cheuille de Saulx. Si tu as enuie d'auoir des pesches escrites ou figurees tu le

o. iiii.

pourras faire fuyuant le conseil de Democrite, si ayant osté toute la chair d'alentour du noyau, tu le fais tremper trois iours durât dans l'eau, & l'ayant tout bellement ouuert, tu escris sur l'escorce du noyau avec vn burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il te plaira, mais non pas trop auant, puis l'ayant remis en sa place & reioint les creuses de l'os & enuelopé de fient, papier ou fueilles, tu les plâtes & arroses s'il en est besoin: car le fruit qui en prouiendra representera tout ce qu'o aura escrit sur le noyau. Et si tu les veux auoir rouges tu le feras, selon le mesme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre: ou si au bout de sept iours quand les noyaux commencent à s'ouurir (car estans en terre ils s'ouurent d'eux mesmes en sept iours) tu verses dans le creux du noyau du Cinnabre ou Vermillon, & les ayant liez ensemble bien ferré, afin qu'ils se tiennent avec leurs noyaux, tu les enterres soigneusement: par ce moyen ils produiront des Pesches rouges dedans & dehors. Si tu y mets quelque autre couleur, ou goust ou odeur, il se trouuera es pesches qui en prouiendront. T'oublioy quasi les especes des Pesches desquelles communément on fait trois sortes, l'une cõmune & cogneue à tous, qui a accoustumé de meurir sur la fin de l'esté, plus tost ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir. Les autres

*Cinnabre
est vn espe
ce de mine
al croissât
en Lybie
plus rouge
que le ver-
millon mes-
me.*

autres s'appellent Presse, d'autât que la chair tient si fort au noyau qu'on ne l'en peut arracher, pource que la chair est comme collee à l'os. Entre lesquelles on en treuve qui ont la chair rouge comme sang, & d'autres qui sont iaunes comme Coins par dehors & par dedans. Les troisiemes s'appellent Abricots, les Latins les appellent pommes d'Armenie, qui sont meures au commencement de l'Esté long temps avant les autres pesches, dont elles ont pris le nom d'Abricots. Il y en a aussi d'autres sortes qui prouiennent aussi par l'artifice des iardiniers & industrie de les enter lesquelles i'obmets de propos deliberé. Les communes de la premiere espece du temps de Plin, se gardoyent le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroyent estoit deux iours & pourtant estoient ils contraints de les vendre comme il dit. Les Presse selõ Pallade se gardēt fort bien dās de la saumure & oxymel ou vinaigre miellé. On les seiche aussi au soleil ou au four à la façon des Prunes, en ayant osté les noyaux. Souuent aussi on en confit en miel, apres en auoir osté les noyaux, & ont fort bon goust & plaisant. Elles se gardēt aussi, si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les face tremper en vin cuit bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes lesquelles choses pourrōt estre appropriees aux Abricots, & aux autres qui ont la chair

plus dure & moins aqueuse comme sont celles qu'on appelle à Paris Pesches de Corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

*Maniere de cultiver le Meslier, & le Sorbier
leurs remedes & secrets.*

CHAP. XI.



ES François appellent communement le Meslier ou le Neflier l'arbre que les latins appellent Mespilus dont on remarque deux especes. L'un est piquant d'espines clair semées croissant aux buissons, forests & hayes viues comme s'il estoit sauvage : & a son fruit petit, & si aspre du commencement qu'à peine en peut on manger, s'il ne s'amolit par la froidure de l'hyuer. L'autre a le fruit plus gros: tellemēt que souuēt il esgale les Pommes en grosseur & n'a point d'espines: & n'y a doute qu'il ne ait esté affranchi & appriuoisé pour auoir esté souuent enté & cultiué aux iardins. Il aime les lieux chauds, mais toutesfois arrosez comme dit Pallade. Il croist aussi és lieux froids, & en terroir gras & sablonneux ou glaireux meslé avec sable, ou argille pierreuse. Il demande à estre esbranché & foyé, & en temps de secheresses d'estre quelque

ue peu arrosé. On se sert volontiers de son
ois à faire des espieux & fouëts de chartiers.
Le Meslier vieux est souuent suiet aux vers,
qui sont grands & fort differents de ceux qui
viennēt aux autres arbres, il les faut nettoyer
uec vn poinson d'airain, cōme dit Pallade,
& les arroser de lie d'huyle, ou d'vrine d'hom
ne vieille, ou de chaulx viue, mais petitemēt
de peur qu'on ne nuise à l'arbre. A quoy ser-
uira aussi grandement la decoctiō de lupins.
Si les Mesles tombent il faut couper vn mor-
ceau de sa racine & le ficher dans le milieu du
trōc. Si les fourmis le gastēt, on les fera mou-
rir avec croye rouge destrempé en vinaigre
avec des cendres. Cest arbre a son fruit rond
& verd quand il croist, & roux & mol quand
il est meur. Il a vn petit creux qui s'applanit
en large & qui est barbu en façon d'vne cou-
ronne, comme Politian a dit en son liure
intitulé le Rustique.

*Les Mesles qui des Rois ressemblent aux co-
ronnes.*

Les Mesles sont astringentes. Galien dit
qu'aucuns l'ont appelé d'vn nom commun
tricocom, comme qui diroit ayant trois os
ou grains, pource que le plus souuent elles
ont trois grains ou noyaux durs en lieu de se-
mence. Quant à la garde elles peuuent long
temps estre gardees sur l'arbre mesme, ou en
des pots vernisiez, comme dit Pallade, ou pé

dues par ordre, ou selon aucuns estans mises en vin de despēse, ou vin cuit. Il les faut cueillir en temps serain sur le mydi & les couvrir de paille séparément, de peur que si elles s'entretouchent elles ne se gastēt. Si on les cueille avec la queue à demi meures, & qu'on les face tremper en eau salee, l'espace de cinq iours puis apres qu'on les mette dans du vin cuit en forte qu'elles y baignent elles se garderont fort bien. Que si tu ne peux faire cela tu les garderas biē aussi dās du miel, les ayāt cueillies avant qu'elles soyent du tout meures. Plusieurs les font cuire en vin cuit ou miellé avec vn peu de cannelle apres qu'elles ont perdu leur aspreté par la gelee. Mais veu que ie fay en cest endroit le iardinier non pas le cuisinier, ie laisseray le pensément de ces choses aux cuisiniers.

L'arbre que les François appellent Cormier ou Sorbier, aime les lieux humides, montaigneux & voisins du froid cōme escrit Pallade. Ce qu'il semble auoir prins de Theophraste, qui dit que le Cormier s'entretient fort bien en terroir frilleux & humide, à cause dequoy, on dit qu'il s'abastardist peu à peu si on le transporte en lieux chauds. Il vient de semence, de racine, & de branches replantees. Si on le veut replanter il faut que il soit plus robuste. Il veut estre mis en vne fosse assez profonde, & loin l'vn de l'autre, afin

afin qu'estant souuent agité du vent (ce qui
 luy sert de beaucoup) il deuienne plus grand
 comme dit Pallade. En sa vieillesse il est fort
 fuit à des vers roux & velus, lesquels s'atta-
 chans à la mouëlle qui est au dedans, le font
 seicher & mourir: desquels on le garentira si
 en ayant tiré quelques vns sans faire tort à
 l'autre on les brusle aupres d'iceluy: car par
 ce moyen on croit qu'ils s'enfuyent, ou que
 ils meurēt. S'il est moins fertile, il faut ficher
 dans les racines vn coin d'arbre qui porte re-
 sine, ou faire vne fosse vers le bout & la réplir
 de cédres, il n'apporte pas fruit deuât trois
 ans: & quand il y a abondance de Cormes on
 les voit serrees & emmoncelees comme rai-
 fins pendans d'vne queuë en façon d'vn rayō
 de miel. Il y a vn petit ver qui les mäge estāt
 mesmes cruës & fort verdes cōme escrit Pli-
 ne: qui fait quatre sortes differentes de Cor-
 mes, l'vne rōde cōme vne pomme, l'autre mō-
 tāt en pointe cōme vne poire, la troisieme de
 figure ouale, & appelle la quatrieme tormina-
 le, c'est à dire qui sert aux trēchees: on s'en sert
 seulement comme de remede. On les garde
 en ceste sorte. Ayant choisy les plus dures &
 mis à part quand elles commencent à s'amol-
 lir, on les enferme en pots de terre, iusques a
 ce qu'ils soyent pleins, les lutant de plastre
 par dessus, puis apres on les enterre. en vne
 fosse de deux pieds de profondeur en lieu sec
 & exposé à l'air, tournant la bouche du pot

contre bas comme dit pallade & foulant fort la terre. M. Caton dit qu'elles se peuuent lōg temps garder en vin cuit, avec lequel s'accorde M. Varron lequel adioust qu'estans mises en lieu sec quelque part que ce soit elles se gardent aisément d'elles mesmes. Aucuns aussi les fendent & seichent au soleil, cōme de poires, & les gardent ainsi en des petits vaisseaux pour l'hyuer. Quand ils s'en veulēt seruir ils les mettent tremper en eau chaude, & par ce moyen les font reuerdir, tellement qu'elles ont vn goust fort plaisant. D'autres les pendent entieres avec les rameaux dans des pots vernisiez, ayant enduit toutes les quenēs de poix: & de peur que l'air n'y entre les bouchent de couuercles lutez de plastre & les mettēt en lieux esloignez d'eau & de toute humidité. Aucuns comme dit Columelle, les gardent fort bien dans du vin cuit y adioustant du Fenoil sec puis les pressent afin de les abaisser, de sorte que le ius nage par dessus: puis apres bouchent le vaisseau d'un couuercle vernissé & le lutent de plastre, de peur qu'il n'y entre ou sorte aucun air. On fait en beaucoup de lieux du vin de Cormes comme on fait des Pommes & Poires & aussi du verius & vinaigre deuant qu'elles soyēt meures.

Maniere

*Maniere de cultiner le Noyer, ses remedes
& secrets.*

CHAP. XII.

LE Noyer est cogneu de petits & de grands & s'aime és lieux secs froids & pierreux, comme a escrit Pallade, suyuant Pline. Columelle dit qu'il demande le terroir chaud, dur & sec. Toutesfois il peut estre entretenu és lieux temperez, estat arrosé. Il le faut semer de ses noix, de mesme que l'Amandier, mais premierement il les faut seicher au soleil, afin de desseicher leur humeur veneneuse. Le mesme Columelle veut qu'on les face tremper en eau miellee qui ne soit pas trop douce, auant qu'on les plante : car par ce moyen quand l'arbre sera creu il produira des Noix plus plaisantes au goust : & cependant il croistra mieux & plustost : ce que plusieurs estiment deuoir estre entendu du Noisetier. Pallade est d'aduis qu'on plante les Noix de trauers, en sorte que les costez & iointures soyent fichees dás terre, & que la teste regarde le Septentrion. Columelle les plante trois à trois en triangle, mais en telle sorte que le bout le plus pointu soit embas (d'autant qu'elle iette ses racines de ce bout là) & qu'une Noix ne soit

point esloignée de l'autre plus d'une paulme regardant aucunement le vent d'Occident. En quelque sorte qu'on la plante il faut mettre dessous une pierre ou test de pot afin que elle ne iette pas sa racine droitement mais qu'elle l'espande au large çà & là estant repoussée & empeschée de tirer en bas. Je rapporteray volontiers avec Plin ces choses qui ont esté obscurément escrites des Noix, aux Amandes : combien qu'avec fort bonne raison il veut qu'on plante les Noix estendât les iointures contre terre. Et tant plus souvent on replantera le Noyer, tant plus beau il deviendra. Ce qu'il faut faire és lieux froids, quand il a deux ans : & aux lieux chauds, quand il en a trois. Et ne faut pas couper ses racines cōme on fait aux autres arbres, ains plustost les couvrir de fient de vache, ou (qui vaudra mieux) espandre des cendres dessus dans les fosses, de peur que la chaleur du fient ne le brusse. Il n'y a point d'arbre (hors mis le Cerisier) qui vienne mieux ni plus aisément, de quoy nous alleguerōs Ovide pour tesmoin, lequel introduit le Noyer parlant en ceste sorte en sa complainte.

*En terroir mesprisé ie suis de moy naissant
Et par l'endroit ou suis, est le chemin passant.*

Il s'aime fort en fosses profondes, & veut estre planté loin l'un de l'autre, pource que par le degout de ses fueilles il nuit aux arbres prochains

prochains voire mesme aux autres Noyers. Car il estend ses branches si espais & large, que la pluye ne les peut trauerser, & son degout est nuisible comme escrit Pline: d'as lequel aussi on lit que son vmbre n'est pas mere nourrice mais marastre de quelque terre ensemencee que ce soit, d'ou vient que tout ce qu'elle attouche, sans doute elle le gaste comme s'il estoit empoisonné. Cest arbre est volontiers plus fertile par le bas, n'estant suiet ni à pourriture ni à vieillesse. Et a ceci singulier entre plusieurs choses, que quand il est prest à se rompre, il en donne signe faisant bruit tellement que les hommes s'en peuuent donner garde. Ce que Pline dit estre adueni en la ville d'Aatandro, & que tous ceux qui estoient aux bains s'enfuirent en estas espouuâtez. Mais c'est merueille de l'Antipathie & contrarieté qu'il a avec le Chesne car ils se hayssent si fort, que vn Chesne planté auprès d'un Noyer mourra, voire mesme si on plante l'un en la fosse de l'autre, il se seichera: combien que d'aucuns ont escrit que le Noyer se changeoit en chesne par vieillesse. Damageton en ses liures Grecs d'agriculture escrit que le Noyer deuiendra meilleur & croistra mieux, si auant que planter la Noix on la fait tréper l'espace de cinq iours en vrine d'un ieune enfant qui soit vierge, & puis qu'on la plâte en ceste sorte. Ce qu'aussi

p. i.

on ordonne de faire aux Amandes comme nous dirons au chapitre fuyuant. Si tu verses continuellement des cendres sur le tronc ou sur les racines, tu auras des Noix qui auront l'escorce plus tendre & le noyau plus fragile & plus grande abondance de Noix. Le Noyer profitera mieux & croistra incontinent si on fiche vn clou de cuyure ou vn pau de bois iusques à la mouëlle. Les Noix perdront leur dureté & deuiendront plus aisees à rompre, si tu perces le tronc au trauers de la mouëlle & mets dans le trou vn coin de bois d'Orme aussi gros que le pertuis. Si elles se perdent & tombent pends ou attache à l'arbre pour preseruatif vne racine de Bouillon ou vne piece de drap d'escarlade vsé & trempé dans du fiët. Voila qu'en dit Damageton. Je retourne à Pallade. Si le Noyer, dit-il, viët à se creuser par vieillesse, il faut faire vn long canal qui prenne depuis le haut iusqu'au bas: car ce faisant par le moyen du soleil & du vët ce qui se flestrissoit est euenté & s'endurcit. On empeschera aussi qu'il ne se fende le dechaussant souuent. S'il produit des Noix dures comme bois, il faudra entamer l'escorce tout autour, afin que le mauuais humeur s'escoule. D'autres coupent le bout de la racine. Plusieurs ayans percé la racine y fichent vn coin de Buis, ou vn clou de cuyure ou de fer. Afriquain promet en ses liures d'agriculture que les

que les Noyers produiront des Noix sans coque, lesquelles on appelle noix de Tarente, si apres auoir rompu les coques des deux costez, on enuelope le noyau entier, & duquel la chair ne soit aucunemēt offencee, en laine ou fueilles de vignes fresches, de peur que les fourmis ne le mangent estant tout nud & qu'on le plante en ceste sorte. Florentin autheur Grec & Pallade Latin sont de la mesme opinion d'Afriquain, & promet icy luy Florentin que le mesme aduiendra aux Amendes, si on met assiduellement de la cendre à l'entour de son tronc & racines: voire mesmes à tous les arbres desquels les fruits ont l'escorce dure, si on les plante de la façon que nous auons dit. Laquelle chose si tu veux approprier au Noyer desia vieil, il le faudra arroser vn an durant de lixiue & ce trois fois le mois. Or pource que le Noyer nuit par son vmbre & presence à tous bleds, & pourtant on l'estime inutile aux iardins, (sinon qu'il soit planté en quelque bout du champ) plusieurs pour ceste cause desiroyēt de sauoir le moyen de le faire seicher, ou de l'arracher aisément quand il est vieil & grād: ausquels Democrite satisfait en ceste sorte. Estant à ieun, dit-il, masche quelques grains de Lentilles tous seuls, & cependant que tu les tiēs encor en ta bouche, mors tel rameau que tu voudras du Noyer, lors que les fleurs

p. ii.

commenceront à sortir, & l'arbre seichera peu à peu. Si tu ne trouues cela bon, il faut planter dans sa racine vn clou de fer chaud, ou vn grain de lentille selon que dit Ruelle, ou apres auoir percé l'arbre d'outre en outre y verser de l'vrine d'enfant, ou y ficher vn coin de myrte, principalement lors qu'il fleurit, ou bien ayant deschauffé la racine faut mettre aupres du dictam, des febues, ou du drap trempé du sang menstrual d'une femme: car par ce moyen l'arbre se seichera. Il y en a qui ayant percé la mouëlle y mettent du vif argent. Quant à la maniere d'arracher toutes sortes d'arbres, puis que nous sommes tombez sur ce propos, i'en ay trouué ce qui s'ensuit dans Pline. Democrite a montré le moyen d'arracher vne forest, faisant tremper vn iour entier la fleur de lupin en ius de Ciguë, puis le versant sur les racines qu'on aura deschauffées. Il y en a qui les percent iusques à la mouëlle aux iours caniculaires, & y iettent de l'huyle appelé Petrole avec souffre. I'auoy presque oublié ce que plusieurs ont escrit & remarqué, assauoir que le Noyer est corrigé & deuiant plus fertile estant souuent batu de quoy mesme font foy ces vers communs.

*Noyer, Asne, Femme, ont de loy mesme lien
Ces trois cessans les coups, i'amaï ne feront rien.*

Ces choses estans tellement quellement
decla-

declarees ie n'obmettray pas vn fort beau
presage de fertilité, ou de sterilité, lequel e-
stant pris du Noyer. Virgile n'a pas voulu
qu'il fust caché à la posterité, combien que
plusieurs l'attribuent à l'Amandier.

*Pren garde quand la Noix en bois se parera
De fleur, & ses rameaux odorans courbera
Si le fruit à foison demeure, de froment
Moisson pareille auras: & le chaud largement
A batre apportera: mais si la fueille umbreuse
Surpasse, pour neant batras l'esteule creuse.*

Il me semble qu'il ne faut pas oublier en
cest endroit qu'on se sert de l'escorce de No-
yer pour teindre les laines & faire les cheueux
blonds, selon Pline, & mesme elle tache les
doigts par son attouchement. Ce que le
Noyer tesmoigne, se compleignant dans O-
uide.

*Le tors que i'ay receu taché les doigts en noir
De celuy qui me nuit, la main teinte on peut
voir.*

Mais laissant là l'arbre, venons au fruit, le-
quel comme chacun peut voir est garni & en-
uelopé de deux couuertes, premierement
de ceste escorce tendre, verte, & creuse: puis
est enfermee dans ses coques, dures comme
bois, serrees l'une contre l'autre, & munie
par dedans d'une peau deslicce, en autant de
sortes que l'enfant qui est au ventre de sa me-
re, comme escrit Pline. A cause dequoy es

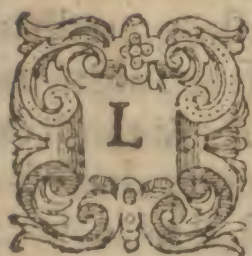
p. iiii.

noces on a eu les noix en grande reuerence
lesquelles iadis les Rois apportèrent de Per-
se, dont elles ont esté appelees Noix roya-
les & Persiques, cōme dit le mesme Plin. Je ne
me tairay pas aussi que les Grecs appellent la
Noix Karyon, à cause que l'odeur des fueilles
du Noyer penetrant dans le cerueau engen-
dre mal de teste, & aussi à cause de la nuisan-
ce que porte l'vmbre: car Kara en langue At-
tique, signifie la teste. Pour ces mesmes cau-
ses les Latins, selon mon opinion, l'ont nō-
mee Nux du verbe Noco qui signifie nuire.
Au reste on dit que la Noix s'appelle des La-
tins Iuglans, comme qui diroit le Gland de
Iupiter, en mangeant quelques lettres: lequel
nom plusieurs disent qu'elle a eu dès le com-
mencement du monde. Car apres que les hō-
mes eurent long temps vescu de Gland, ayāt
trouué l'arbre qui ameine les Noix, & fauou-
ré le goust de leurs noyaux, estās merueilleu-
sement allechez par leur douceur, appelerēt
les Noix Glās de Iupiter, à cause de leur bō-
té & excellence. Je retourne à mon propos.
Quand l'escorcee des Noix s'oste d'elle mes-
me, c'est signe qu'elles sont meures & prestes
à tomber, & alors les faut abbatre. Elles se
gardent fort bien couuertes de paille ou de
sable, ou de fueilles seiches de Noyer mesme
ou si on les enferme dans vn coffre fait du
bois mesme, ou bien meslees parmi des Oi-
gnons

gnōs. Aufquels elles donnēt reciproquemēt
recōpenſe de leur logis, en forte qu'elles leur
oſtent leur acrimonie & les rendēt plus plai
ſans au gouſt, comme a remarqué Pallade:
dās lequel auſſi Gargile Martial (duquel fait
mention Seruius ſur les Georgiques de Vir
gile, comme nous auons dit ci deſſus) aſſeure
qu'il a experimenté que les noix ſe garderōt
verdes vn an entier, ſi apres les auoir deſ
pouillees de leur eſcorce on les plonge dans
le miel: & adiouſte que le miel en deuient ſi
medicinal, qu'vn bruuage fait d'iceluy fert
de remede contre les maladies de la gorge,
& des arteres. Mais il falloit conioindre ces
choſes avec le traité ſuyuant de medecine. Je
feray ici fin. Si tu iettes en vn ſeau d'eau les
eſcorces verdes des Noix broyees, & arroſes
la terre de ceſte eau là, tu en verras ſortir vn
grād nombre de vers. Ce que i'ay eſcrit pour
l'amour des peſcheurs.

*Maniere de cultiuer l' Amandier, ſes reme
des & ſecrets.*

CHAP. XIII.



L'AMANDIER aime le ter
roir dur, ſec, & pierreux, & l'air
fort chaud. Et pource qu'il a
accouſtumé de fleurir de bon
ne heure, & germer auant les

p. iiii.

autres arbres selon la disposition de l'air & de la terre. Pallade commande qu'on le plante en sorte qu'il regarde tousiours le mydi s'il est possible. On le plante selon Florentin de l'Amande, de la racine, & iettons. On fait tremper vn iour deuant les Amandes, qu'on doit planter en fient liquide. Aucuns les trempent en hydromel ou eau miellee, & les y laissent vne nuit, afin que la mordacité du miel ne gaste le germe & que l'arbre produise ses fruits de meilleur goust, quand il sera creu, & qu'il iette mieux ses branches & plus tost. Ce que plusieurs veulent estre entendu des Amandes ameres. Quoy que soit, il faut plâter l'Amâde la mettât droite en terre par le bout qui est pointu, en sorte que le bout le plus dur soit tourné en haut, mais il faut choisir les Amandes pour planter, qu'elles soyent nouvelles, pleines & fresches, que si elles se sont seichees on y remediera les arrosant trois fois le mois: & quand l'arbre sort il faudra souuent le nettoyer des herbes qui croissent autour, & qui luy nuisent, en le foyant à l'entour. La terre ou on le plante, comme remarque Pallade, doit estre fumees & faut que les arbres soyent esloignez l'un de l'autre de vingt pieds. Il faut soigneusement defendre les ieunes arbres & tendres des bestes, car si elles les rongent ils deviendront amers. Quand il fleurist il ne le faut pas

pas fossoyer, car cela fait tomber la fleur: & est de ce naturel, qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse. Je ne veux pas obmettre que l'Amandier estant seul, n'est pas si fertile, & estant accompagné d'autres produit plustost son fruit. Il a extremement en haine le fient de cheual & sa vapeur, principalement quand il commence à germer & fleurir. Et on a pris garde que plusieurs Amandiers en sont deuenus steriles & secs. Theophraste escrit, & apres luy Plinc, que les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé autour du tronc, & percé par embas, on effuye l'humeur qui decoulera de tous costez. Ce qu'aussi Affriquain semble auoir remarqué en ses liures Grecs d'agriculture, escriuant en ceste sorte. Les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé à l'entour du pied de l'arbre on fait vn trou quatre doigts au dessus de la racine, par lequel la seue de l'arbre s'escoule tous les ans, iusqu'à ce que le fruit deuienne doux. Le mesme aduiendra, si apres auoir dechaussé les racines, on verse à l'entour du pissât & fient de pourceau en abondance, puis apres qu'on emmonçelle la terre à l'entour, & que cela se face souuent: ou bien qu'on perce le tronc par le milieu, & qu'on y fiche vn coin de bois enduit de miel, cōme dit Pallade. Voire mesmes de dures & ameres, tu les rendras douces

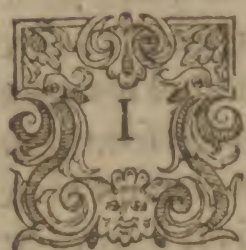
& tendres, selon le mesme Afriquain, si ayant fossoyé autour des racines, deuant qu'il florisse, on l'arrose souuēt d'eau chaude. Ce que Pallade attribue avec peu de raison à Gargile Martial, suyuant sa coustume. Il perd fort aisément, non seulement sa fleur, mais aussi son fruit si le vent de mydi soufflé, & que le temps soit embrouillé. Or de sterile tu le rendras fertile, comme a escrit Democrite en ses liures d'agriculture, si tu decouures en hyuer ses racines, ou que suyuant l'opinion de Columelle ayant fait vn trou à l'arbre, tu y fiches vne pierre, & s'il continue de ietter des fueilles sans amener aucun fruit, perce le bas du tronc pres de terre, ou plustost la racine, comme dit Pallade, & fiche dans le trou vn coin d'arbre portant resine, & l'ayant arrosé d'vrine d'homme recouure le, ou bien fiches y vn caillou en sorte qu'il soit caché de l'escorce. Theophraste promet qu'il produira son fruit en plus grande abondance, si on plante vn pau de fer dās l'arbre, & le trou estant fait on y fiche vne cheuille de bois de chesne: quoy faisant, on chastie l'arbre, cōme iettant trop grande abondance de branches sans cause. Quād on craindra la bruyne, Gargile Martial dit qu'ō y pourra remedier par ce moyen. Il faut decouurer les racines deuant que l'Amandier florisse, & y enterrer des petites pierres blanches meslees avec sable: & quand

quand il semblera qu'il sera temps qu'il germe les faudra desterrer & oster de là. Au reste les Amandes viendront graues, comme escrit Democrite en ses Georgiques, & Pallade l'assure, si ayant ouuert la coque on en tire le noyau sain & entier, & que sur iceluy on escriue ce qu'on voudra: puis l'ayant envelopé en papier & couuert de bouë, & aussi enduit soigneusement de fient de porc on le met en terre. Voila ce que nous auons à dire touchât l'arbre & ses secrets, duquel les noix que nous auons appelees Amandes sont couuertes de deux escorces, comme chacun peut voir: premierement de celle qui est tendre & verdastre, puis apres de la coque qui est dure comme bois, ayant plusieurs incisures & fentes, sous laquelle est vn noyau solide: toutes monstrent d'estre meures, comme dit Florétin, quand l'escorce tombe. Et si on les laue en saumure elles deuiendront blanches, & se garderont long temps sans se gaster: mais auant que les ferrer il les faut seicher au soleil. Estans cueillies si elles ne laissent l'escorce qu'à peine, estans couuertes de paille elles s'en deuestiront aisément. Si tu veux qu'elles croissent en merueilleuse grosseur, aye recours au chapitre auquel nous auons traité des Pesches. Quât à la maniere de les garder long temps, cela se peut faire sans aucun soin d'homme, ni aide externe, pourueu qu'on les

mettre en lieu propre & commode, qui ne soit point exposé au vent de mydi & auquel elles ne se moyfissent ni flestrissent point.

*Maniere de cultiuer le Grenadier, ses reme-
des & secrets.*

CHAP. XIII.



Le reste maintenant à parler des arbres desquels nous admirons les fruits & les manières & sauourons: toutesfois sans cognoistre ni voir les meres qui les portēt. C'est assauoir des Grenadiers Oranges, Citrons, Limons, Figues, & Oliues: lesquels quoy qu'ils ne viennent, ni ne s'entretiennent en nos iardins & champs septentrionaux: toutesfois ne lairray ie d'en parler en cest endroit, afin que nostre trauail peine & estude, profite esgalemēt à tous. De vray ces arbres & leurs fruits sont si irritēz contre nostre climat qu'on ne les sauroit tellement flatter, seruir, ou caresser, qu'elles s'y veulent habituer, quoy qu'on les loge es lieux les plus doux & temperez: tant est grād l'amour qu'elles portent à leur pays & lieu de leur naissance. Mais sans faire plus longue preface ie vien à la matiere. Le Grenadier a pris son nom de la multitude des grains ou pepins

pepins qu'il a, lequel a commencé d'estre renommé à Cartage, & de là a pris son nom. Il aime l'air chaud & se plante en lieux secs, selon le tefmoignage de Florétin auteur Grec avec lequel s'accorde Pallade apres Pline, & adiousté qu'il aime le terroir maigre, & auquel y ait abondance de croye, toutesfois qu'il vient aussi en terre grasse. On le plante de iettons arrachez de la racine de l'arbre: mais il croistra mieux si on prend le ietton qu'on veut planter, de l'arbre ayant ia boutoné, & qu'on mette à la racine vn oignon marin: car par ce moyen il deuiendra plus dru & plus fertile. Si on met trois petites pierres à la racine, elles empeschent que les Grenades ne se fendent, comme escrit Pallade. Il demande a estre arrosé & nettoyé: & ce seul arbre avec la vigne, & le Figuier, ne meurt pas pour auoir le tronc fendu, combien qu'il viue fort peu de temps. Le Grenadier a la fleur violette, longue, fait en façon de panier & fort belle à voir: le commun l'appelle Balauste. Combien que ie scay bien que Dioscoride appelle la fleur du Grenadier priué Cytinō, & celle du sauuage Balaustion, avec lequel Pline ne s'accorde pas. Il perd aisément son fruit deuant qu'il soit meur, & sa fleur aussi quand la rosee & bruine sont trop grandes: à cause dequoy les laboureurs courbent ses rameaux, de peur qu'estans droits ils

ne reçoivent & retiennent l'humeur qui leur est contraire. Il produit son fruit contre mont qui est couvert d'escorce & peau, ayant au dedans vne infinité de petits grains serrez ensemble, dont il a pris le nom de Grenade duquel nom plusieurs des anciens l'appellent avec Columelle. Je scay bien qu'il y en a qui font d'aduis, qu'il a pris ce nom de ceste contree d'Espagne, qu'on nomme Grenade, d'autant qu'en ce pays là il vient fort grande abondance de Grenades. Dioscoride en fait trois especes, les vnes douces, les autres aigres, & les autres vineuses, ou a demi douces & aigres. Entre lesquelles celles qui sont vineuses, sont les plus excellentes, soit pour la grosseur du fruit, & des pepins, soit pour l'abondance du ius qu'elles ont. Plin en fait cinq especes, assavoir des douces, des fortes, des moyennes, des aigres, & des vineuses. On a opinion, qu'elles deviendront aigres, si on les arrose assiduellement. Car la seicheresse les rend de meilleur goust, & en plus grand nombre: toutesfois contre leur trop grande abondance, pour user du mot de Pallade, les faut quelque peu arroser. Si d'aigres, tu les veux rendre douces, il faut arroser les racines de fient de porc & d'homme & d'urine vieille, selon Columelle. Voire mesmes (dit il) nous auons destrempé bien peu de benioin en du vin, & en auons enduit les somitez de l'arbre: cela a corrigé l'aigreur des

Grenades, & a rendu le fruit doux, & ses pe-
pins plu tendres. Paxame excellent autheur
Grec d'agriculture, veut que pour cest effet,
on fossoye tout autour des racines, & qu'on
les enduise de fient de porc, puis ayant remis
la terre par dessus, qu'on les arrose d'vrine
d'hōme. Mais (dit il) tu trouueras ces choses
traitees plus amplemēt, en nostre autre liure
d'agriculture. Or n'auōs nous pas cest œuure
là d'agriculture, cōme aussi plusieurs autres
liures des anciēs au grād dōmage des lettres.
Aussi d'aigres tu les feras douces, si ayant des
chauffé ses racines tu y fiches vn clou de bois
portant resine. Il y en a aussi, qui couurent
les racines de mousse de mer, puis versent des
sus du fient d'asne meslé avec fient de pour-
ceau. Pour empescher que les Grenades ne
se fendēt sur l'arbre, quand on plante le Gre-
nadier, il faut mettre aux racines trois pier-
res: & s'il est ia planté, il faut planter des oi-
gnons marins aupres des racines. Autrement
quand la Grenade est meure, deuant qu'elle
se rompe, il faut tordre la queue. Ce qui fait
aussi qu'elles se peuuent garder sur l'arbre
verdes, toute l'annee, comme Plinē & Palla-
de l'ont remarqué de Columelle: ou plustost
iceux l'ont pris des Georgiques grecs de Flo-
rentin & d'Africain. Mais outre ce que nous
auons ia dit, le mesme Africain, met des lima-
çons dans les fosses, si on en peut trouuer,

quand on la plante : ou bien des testes d'oignons marins tout ensemble, par vn certain discord caché de nature.

On dit que les Grenades viendront d'une merueilleuse grosseur, si on enterre autour de l'arbre vn pot de terre, ou qu'on l'y accommodé en sorte que le rameau & la fleur soyent enfermés dedans, étant attaché à vn pau de peur qu'il ne ressaile, & que ledit pot soit bien bouché de peur que l'eau n'y entre: Car les Grenades viendront en leur temps de la mesme grosseur que sera le pot: voire auront la mesme figure, que tu auras grauee dans le pot ou vaisseau, comme dit Gargile Martial, dans Pallade. Lequel aussi promet qu'on aura grande abondance de Grenades, si auant que l'arbre boutonne on frotte son tronc de ius de Tithymale & Pourpié meslez egalemēt ensemble. Ce que Pallade deuoit recognoistre auoir esté pris des Georgiques de Democrite, non de Gargile Martial. Si le Grenadier ne retient pas sa fleur, tu mesleras de l'vrine vieille avec autant d'eau, & en arroseras les racines trois fois l'an. Il suffira de la mesure d'une amphore pour chaque Grenadier. Il y en a qui mettent de la mousse aux racines, ou environnent le tronc de l'arbre fleurissant, d'un cercle de plomb: ou bien d'une peau de serpent, ou bien l'arrosent deux fois le mois. Si tant le fruit que l'arbre sont vermi-

vermineux, il faut enduire les racines de fiel de beuf: & incontinent les vers mourront. Si tu les en arraches avec vn clou d'airain, comme nous auons dit ailleurs, ils ne renaistront pas aisémēt. Tu y remedieras aussi bien à propos, versât sur les racines du pissat d'asne mêlé avec fient de cheual, cōme dit Pallade. Au reste les Grenades se garderont long temps verdes sur l'arbre mesme, cōme dit Florētū, si cependant qu'elles sont en leur vigueur, tu tors vne fois ou deux leurs queuës ou petites branches; & mets à l'entour de chacune des Courdes seiches, ou Raues, de peur qu'elles ne se mouillent, & que les oyseaux ne les rōgent. S'il ne rapporte pas, tu le rendras fertile, versant souuent autour du tronc de la cendre & lixiue. S'il est malade, & lasche, tu y remedieras, & le rendras plus fertile, couurant le tronc auprès des racines de mousse de mer, & l'arrosant continuellement. Les grains des Grenades deuiendront blancs, si tu mēles de l'argille, & de la croye, avec la quatrieme partie de plastre: & mets ceste terre à l'entour des racines trois ans durant, suyuant le conseil de Gargile Martial. Didime tesmoigne en ses Georgiques que les Grenades deuiendront rouges, si on met souuent de la cendre ou lixiue, à l'entour du tronc de l'arbre, ou qu'on couure les racines à force de cendre de Glands. Afriquain promet, qu'elles

q. i.

viendront sans pepins, si ayant osté la mouël
le, comme de la vigne, on enterre le iettô, &
quand il sera repris qu'on taille ce qui sera
forti. Mais en cest endroit ne faut obmettre,
que si on porte sur soy des rameaux de Gre-
nadier, les bestes venimeuses ne s'approche-
ront pas: & pour ceste cause les anciens au-
theurs d'agriculture conseillēt qu'on en met-
te aux couches & lieux suiets aux serpens,
pour en estre garentis comme nous auons
dit au premier liure. Le Grenadier aime fort
d'estre couplé avec le Mirthe, comme dit De-
mocrite, & pour ceste cause y estant enté, il
en deuient plus fertile. Les racines de l'un &
de l'autre (combien qu'il y ait quelque espace
entred'eux) toutesfois s'esioyssent de se pou-
voir entretoucher. Quoy plus? Africain en-
seigne en ses liures d'agriculture comment
ayant cueilli vne Grenade sur l'arbre, on
pourra dire combien il y a de grains dedans.

Secret bien notable pour sauoir combien il y a de grains d'vne Grenade. Ouure premièrement vne Grenade, dit-il,
& conte combien il y a de grains, & t'assure
qu'il y en a autant en toutes les autres, com-
bien qu'elles foyent de differente grosseur,
pourueu qu'on les prenne sur le mesme ar-
bre. Car la difference sera seulement en la
grosseur ou petitesse des grains, & non au
nombre d'iceux. Ayant déclaré tellement
quellement, ce que dessus, touchant l'arbre
& son fruit, le vien à la maniere de les confi-
re, ser-

re, ferrer & garder feurement. Berytius dit en ses enseignemēs Grecs d'agriculture, que il faut cueillir doucement les Grenades, que on veut garder pour l'hyuer, de peur qu'en les maniant trop rudement, elles ne se gastēt ou blessent (lesquelles deux choses ont accoustumé d'engendrer la pourriture) puis apres ayant plongé les queuēs dans de la poix cuite & fondue, estans refroidies les pendre par ordre. Il y en a qui les plongent toutes dans la poix, & les ayant laissé refroidir, les pendent. D'autres les enuelopent séparémēt en bourions de laine secs, & les lient estroit avec petites cordes, de peur que venants à s'engrossir, elles ne se fendent: puis apres les enduisent & couvrēt de plastre tout autour, & les ayant ainsi munies & armées, les laissent sur l'arbre: mais il les faut attacher aux plus gros rameaux, afin qu'elles ne puissent se remuer, & qu'elles endurent mieux la violence du vent. Pallade, & deuant luy Columelle, suyuant les enseignemens des Grecs, & mesme d'un seul Berytius, dient que les Grenades se pourront long temps garder, si les ayant cueillies saines & entieres, comme nous auons dit, & envelopez en lin ou Sparthe, on les plonge en eau marine, ou saumure bouillante, iusqu'à ce qu'elles soyent bien trempées, ou bien comme dit Columelle, qu'on les y laisse, iusques à ce qu'elles

q. ii.

ayent perdu leur couleur, puis qu'on les face
 seicher au soleil trois iours durant, mais en
 forte qu'elles ne demeurēt la nuit à l'air: puis
 qu'on les pende en lieu froid. Quand tu t'en
 voudras seruir, fay les tréper en eau douce. Il
 y en a qui les enseuelissent par ordre en scieu
 re de bois de Chesne, abreuee premieremēt
 de vinaigre, les autres les couurent d'argille,
 ou de terre à potier, & les ayant fait seicher,
 les pendent en lieu froid, & quand on en a af
 faire les mettent dans de l'eau, & en ostent
 la terre. Plusieurs les separent l'une de l'autre
 qu'elles ne se touchent, & les couurent soi
 gneusement de paille. Columelle tord les
 queuēs des Grenades estās encor sur l'arbre,
 de peur qu'elles ne se rompent par la pluye,
 & que venans à s'ouurir, elles ne se gastent:
 puis apres les attache aux plus grosses bran
 ches, afin qu'elles ne se bougent point: puis
 après enuironne l'arbre de cordes de Spar
 the, de peur que les corbeaux, ou corneilles,
 ou autres oyseaux ne les deschirent. Mais ie
 reuien à Berytius, escriuant de la garde des
 Grenades. Iceluy met chaque Grenade pen
 dant encor à l'arbre, en autant de pots de ter
 re, & les ayant soigneusement bouchez, les
 appuye & assure en telle sorte qu'ils ne puis
 sent heurter, ni aux branches, ni au tronc, ou
 bien que s'entrechoquās l'un l'autre ils ne se
 brisent & cassent. Auec lequel il me semble
 que

C'est le Ge
 nest.

que Democrite s'accorde de mot à mot, en disant. Aucuns approprient des pots de terre aux Grenades pendantes à l'arbre, & les ayât lutez de torchis fait de terre & paille, les laissent sur l'arbre. D'autres les enuolopent en foin ou chaume & les enduisent par dessus de gros en gros de torchis, & en ceste sorte les attachent aux plus grosses branches, de peur, comme nous auons dit, qu'elles ne soyent agitees du vent. Mais il faut faire toutes ces choses en temps serain, & sans rosee: lesquelles toutesfois il ne faut pas faire, pour ce que cela nuit aux petits arbres, ou pour le moins, ne le faut continuer tous les ans, veu principalement qu'on peut cueillir les Grenades, & les garder en beaucoup de sortes, sans les gaster, comme nous auons monstré ci dessus, & monstrerons encor ci apres. Pallade dit qu'elles se garderont fort bien si on enterre en lieu descouuert vne cruche qui soit à demi pleine de sable, & ayant cueilli les Grenades avec leurs rameaux on les fiche en autant de cannes ou verges de Sebu, & qu'on les plante separément dans ledit sable en sorte qu'elles soyent esleuees par dessus le sable de la hauteur de quatre doigts. Columelle traite le mesme vn peu autrement & plus clairement. On fait (dit il) de petites fosses de trois pieds en lieu couuert & fort sec, & apres y auoir mis quelque peu de terre
q. iii.

re deliée, on y plante de petits rameaux de Sebu: puis apres on cueille les Grenades avec leurs queuës, en temps ferein, & les fiche-on dans le Sebu. Pource que le Sebu a la mouëlle si grosse & lasche, que les queuës des Grenades y entrent aisément. Mais il faudra prendre garde, qu'elles ne soyent plus pres de la terre que de quatre doigts, & qu'elles ne se entretouchent. Alors on couurira la fosse d'un couuercle, & le lutera-on tout de terre & de paille, & remettra-on dessus, la terre qu'on en auoit tiré. Il y en a qui les ayant plongees en eau chaude & incontinent retirees les gardent fort long temps sans se gaster. D'autres les arrennent separément & par ordre dans du sable sec, ou les cachent soigneusement dans vn monceau de fromēt à l'ombre, iusqu'à ce qu'elles deuiennent ridees. Plusieurs, comme dit Pallade, pendent les Grenades dans vne cruche, qui soit demie d'eau, en sorte qu'elles ne touchent à l'eau: puis bouchent bien la cruche, que le vent n'y entre. D'autres les arrennent en vn vaisseau plein d'orge en sorte qu'elles ne s'entretouchent, puis couurent le vaisseau. Il y en a aussi qui les cueillent de dessus l'arbre avec des petites branches, & les ayant toutes enduites de terre à potier, quand elles sont bien meures les seichent au soleil, & si la terre se fend, ils remplissent la fente de bouë,

de bouë, & les ayant derechef fait seicher les pendent en lieu froid cōme escrit Columelle: lequel nous apprend ceste derniere maniere de garder les Grenades, laquelle il a prise des auteurs grecs d'agriculture, Il faut dit il, mettre au fond d'un pot de terre neuf, de la sciure de bois de Peuplier ou d'Yeuſe & l'arrēger en sorte qu'on puisse fouler ladite sciure. Puis ayant fait la premiere couche de Grenades, y remettre par dessus de la sciure, & arranger les Grenades en la mesme façon, iusqu'à ce que le pot soit plein, & quand il sera plein on y pourra mettre le couuercle & luter soigneusement de bouë espeſſe. Or faut il cueillir toutes les Pōmes qu'on veut long temps garder, avec leurs queueſ: & meſme s'il se peut faire ſans gaſter l'arbre avec les branches, car cela ſert de beaucoup pour les garder long temps.

Voyla ce que i'ay à dire touchant la maniere de mettre en reſerue & garder les Grenades: en quoy s'il te ſemble que i'aye eſté trop long, tu dois eſtimer que ie l'ay fait, pource que ceste façon a beaucoup de choſes communes avec les autres ſortes de Pommes. Au reſte, ie n'obmettray pas en ceſt endroit, qu'on fait du vin de Grenades, ſervant à la medecine, en ceste ſorte & maniere. Ayant ſoigneuſement deſuelopé de leur peau les grains eſtans bien meurs

q. iiii.

on les met en vn pressoir & en tire-on le ius: puis apres on coule le vin en des sacs propres à cest effect, & le serre-on dans des vaisseaux iusqu'à ce que la lie aille au fond, & quand il est clair, on le garde versant par dessus de l'huyle, de peur qu'il ne se gaste, ou enaigrisse. Il y en a qui le gardent en barils sans y mettre de l'huyle, mais en esté il s'enaigrit aisément. Il faut prendre les autres manieres des plus experts auteurs d'agriculture & médecine. Car comme dit le Poete.

Tous ne pounons pas tout.

Je ne me tairay pas cependant de ce que j'ay leu en Hierome Cardan: à sauoir que l'esforce de la Grenade change le fer en acier: mais il ne dit pas comment.

*Maniere de cultiuer le Citronnier, l'Orangier
& Limonnier, leurs remedes & secrets.*

CHAP. XV.



HEOPHRASTE appelle le Citronnier arbre Medien & Persien, & Pline l'appelle arbre Assyrien, pourcc qu'il est venu & a esté nourri en Mede & Perse. Plusieurs nations, à cause des singuliers remedes qu'on en tire, se sont iadis travaillez en vain de le transporter en leur pays
dans

dans des vaisseaux de terre, laissant de petits conduits, pour donner air aux racines. Du temps de Plin il ne croissoit point en Italie: & on dit que Pallade Neapolitain le premier l'y transporta du pays de Mede, & l'en peupla par son industrie & diligence. A l'exemple duquel, la posterité ingenieuse & diligente, l'a finalement communiquee comme de main en main à la Gaule meridionale qui est la Prouëce & partie de Languedoc, & à l'Espagne. Il aime le terroir delié, comme escrit le mesme Pallade: Item l'air chaud, & l'arrosment ordinaire.

*L'arbre de soy est grand, a de Laurier la face,
Et si d'autre senteur il n'emplissoit la place
Ce seroit un Laurier. Les fueilles par les vents
Ne tombent, & la fleur tient fort.*

Dit Vergile. Et Iouian Pontan,
*Il ressemble au Laurier de fueille, bois, escorce,
Et de iettons qu'on void sortir au pied à force:
Mais le faiste est plus bas, & plus forts les rameaux*

La fleur passe en senteur & blancheur.

Cest arbre seule d'entre tous les autres, est aidee par le vent de midy & reçoit dommage par la bize, selon Florétin en ses enseignemens d'agriculture. Si quelcun le veut nourrir & appriuoiser en pays froid, il le doit poser en lieu exposé au midy, & en hyuer le couvrir de paille ou de nattes & principale-

ment de sarmés de courdes: car on dit qu'ils les defendent du froid par vne certaine sympathie, ou accord de nature comme escrit le mesme Florétin. De là voit-on que plusieurs assez à propos, sement par tout des Courdes aupres du Citrônier: car on a opinion, qu'elles luy font grâd bien. Quand l'esté sera reue nu, il faut fâs nulle crainte, mettre l'arbre de scouuert à l'air. Il demande à estre assiduelement fôssoyé, dont les Pommes en deuient plus grosses. Si cest arbre, qui est de luy mesme assez tendre, sent quelque peu de gelee, il meurt en seichant, & pourtant les riches les mettent en des arcades voutees & exposees au soleil, item contre les murailles, & les arrosent souuent. Quand l'esté est venu ayât ouuert lesdits arcades, comme nous auons dit, les exposent au soleil, afin qu'ils se nourrissent & prennent vigueur de sa chaleur vitale. Sur le commencement de l'hyuer, les remettent sous lesdits arcades. Il se plante de semence, de iettons, & petits rameaux, & des iettons de l'arbre, comme dit Anatole en ses Georgiques Grecs. Si tu le veux planter de semences, ou grains, tu y pourras proceder en ceste façon, suyuant le conseil de Pallade. Premierement tu fôssoyeras la terre deux pieds profond, & y mesleras de la cendre & la reduiras en petites tables afin que l'eau s'escoule de tous costez par les conduits. Tu feras es-

ras esdites tables, avec les mains vne petite fosse d'une paume, & y mettras trois grains conioints ensemble, tournant la pointe contre bas, & les ayant recouverts, tu les arroseras tous les iours, afin que prenans force & vigueur par l'arrosement, ils croissent mieux. Ils changeront leur mouëlle aigre en douce, si tu les fais tréper trois iours durant en eau miellée, & croistront plustost si tu les arroses d'eau tiède, ou de lait de brebis, ce qui vaut mieux faire. On les plante aussi en des pots de terre, donnant air aux racines par des trous. Il faut tousiours nettoyer d'herbes les boutons qui sont sortis, & replanter l'arbre quand il aura trois ans. On estime qu'il prend fort grand plaisir aux sarmens des Courdes qui seroient plantées auprès de luy: car comme nous auons dit, ils le defendent contre la violence du froid, par vne naturelle & occulte vertu. A cause dequoy les dits sarmens de Courdes bruslez, font des cendres fort bonnes pour mettre aux racines du Citrônier. Si le fruit venoit à croistre, charge trop l'arbre, il faudra oster quantité des pommes, car par ce moyen celles qui resteront à nourrir, viendront plus belles. Es lieux chauds il n'ameine pas son fruit par interualles mais par vne perpetuelle fertilité est tousiours garni de pommes les vnes estans encor petites, les autres plus grandes, & les autres meures, & prestes à tomber. D'ou

vient que les Pommès succedent les vnes aux autres par ordre, en sorte que les verdes suyuent les meures, & celles qui fleurissent suyuent celles qui sont encor verdes: nature luy ayant donné comme vn circuit de fertilité perpetuelle, & qui n'empesche point la venue de son fruit, comme a bien remarqué Plin. On tiét pour fertiles les seules fleurs, qui ont comme vne quenaille sortant du milieu: mais celles qui n'en ont point sont steriles, & tombent sans apporter fruit. Au reste il ne faut pas obmettre en cest endroit que cest arbre ne veut point estre couplé avec les autres, duquel le fruit, appelé communement Citron, est ridé, long, & quelques-fois rond; de couleur d'or, passe, avec vne odeur fort plaisante, & le goust aigret. On ne le mangeoit pas du tēps de Theophraste, ou mesme du temps des predecesseurs de Plutarque, comme a escrit Atheneus. Les grands seigneurs de Parthe faisoient seulement cuire les grains en leurs potages pour faire bonne halaine: ce que plusieurs rapportent aux feuilles qui ne sont pas moins odorantes que le Citron mesme. A cause dequoy on les met tous deux fort proprement entre les habillemens, afin qu'ils leur donnent bonne senteur, & empeschent de se gaster. Dont Homere & Neruius, ont appelé les Robes Citronnières. Si on enferme le Citron encor

petit

petit en vn pot de terre, ou en vn verre, en croissant, non seulement il prendra la figure du vaisseau, mais aussi deviendra aussi gros que sera le pot, & si le vaisseau est figuré, le Citron enfermé dedans aura la mesme figure: mais il faut donner air au vaisseau, comme nous auons dit ci dessus: c'est à sçauoir y faire de petits pertuis, par lesquels l'air y puisse entrer, suyuant le conseil de Florentin. Nous auons parlé ci dessus d'une autre façon de faire les fruits figurez, quand nous traitons des Pommes. Or si tu veux faire les Citrons rouges entes-en vn greffe sur vn Meurier & il amenera des Citrons rouges. Le milieu du Citron deviendra doux, comme dit Pallade, si on perce de trauers le tronc par embas, en sorte que le trou ne passe pas tout outre: & en ceste sorte on laissera couler l'humidité iusqu'à ce que les Citrons soyent formez: puis apres faudra remplir le pertuis de bouë. On dit que le mesme aduiendra, si on fait tremper les grains auant que les planter en eau miellée ou succree, ou qu'on les enterre quelques iours durant dans vne Figue fresche, ou bien qu'on les face tremper en decoction de Figues de carême. Mais ce sera vn plaisir, d'ouyr Iouianus Pontanus, parlant de ces choses, lequel escrit en ceste sorte de la maniere de changer le goust des Citrons & Limons.

Ou ne vient l'art humain, coupe vne branche
 grosse,
 Creuse la de largeur d'une paume d'esclose
 Les bords tout à l'entour soyent d'un bon poulce
 espais
 Mets là du miel coulant, couure le tout d'un ais
 Ou du poids d'un caillou, qui le soleil destourne,
 Quand l'arbre sec aura beu ceste liqueur bonne,
 Demandant alteré autre nouveau breunage
 Empli le creux de miel: ou estein si es sage,
 La maison ou estoit le miel, & la racine
 Soit arrosée autour avec humaine vrine
 Ne cesse à esmonder les germes tout du long,
 Et succez tu auras non malheureux-

Voilà qu'en dit I. Pontanus Poëte Orateur
 & Philosophe accōpli: lequel a amplement es-
 crit en vers elegās, & doctes, toute l'histoire
 des Citrons, en son liure intitulé le iardin
 des Hesperides: tu le liras & verras, s'il te sē-
 ble bon. Je vien à la maniere de les confire &
 garder, laquelle i'ay prise des anciēs: & pour-
 tant si tu veux cueillir les Citrōs bien propre-
 ment, & les bien garder, tu les dois cueillir la
 nuit avec leurs branches fucilluēs, au deffaut
 de la lune & les arrēger separēmēt selon G.
 Martial. Sotion Grec, autheur celebre d'agri-
 culture, promet que les Citrons ne pourrirōt
 aucunemēt qui serōt enseuelis dās des mon-
 ceaux d'orge ou de millet. D'autres les enfer-
 ment

ment dedans autant de pots de terre, & les ayant arrangez en lieu couuert les gardent. Plusieurs les gardent dans de l'estrain menu, ou dans de la paille, ou scieure de bois. Le mesme Sotion commande qu'on enduisse soigneusement le Citron de plastre bien batu afin qu'il se garde toute l'annee sans se gaster ni corrompre. Mais il ne faut pas oublier, que si on met les Citrons sur vn pain chaud, ils pourriront, & se gasteront plus tost.

Voila touchant les Citrons: il faut maintenant dire quelque chose des Oranges, desquelles l'arbre egale en grandeur le Citronnier, & n'en est different de gueres, ou du tout point: quant aux fueilles, il me semble que les Oranges ont un bon droit pris leur nom de l'or: d'autant qu'elles en ont la couleur, à cause dequoy on les peut appeler Pommes d'or: celles qui ont la couleur verte, tirant sur le iaune s'appellent Citrolliers, & celles qui ont la figure ouale s'appointiffans par vn bout, si elles sont iaunes s'appellent Citrangulles. Si elles ont la couleur verte du tout, on les appelle Limons: Si elles sont grandes comme Melons & rondes, & s'esleuent en figure ouale, on les appelle Poncires. Tous lesquels noms vulgaires semblēt auoir esté pris du Citron, avec lequel elles ont pres

que tous leurs remedes & secrets communs.
 Qui fait que ie n'en escriray pas plus ample-
 ment pour le present. Et pourtāt ie vien aux
 Limons, desquels le cultiuement & remedes
 commiennent avec les Citrons: & y en a trois
 sortes differentes.

*L'un a le fruit petit, avec le goust aigret
 L'autre a le fruit plus grand & de ius plus replet,
 Ces deux sont longs: le tiers est de façon ovale,
 Emplit toute la main: tous ont la forme egale
 Du Citron: mais le goust en est si mal plaisant
 Qu'à la bouche il fait mal, à tous trois est dui-
 sant.*

*Vn mesme soin le ciel inegal en froidure
 Et chaleur, bien souuent leur cause peine dure.*

Qui voudra sauoir dauantage, qu'il voye
 le liure de Iouianus Pontanus intitulé, Les
 Iardins des hesperides: il trouuera là ce qui
 le contētera entieremēt. Je vouloye en cest
 endroit faire fin, si ie ne me fusse aduisé bien
 à propos, que si tu laues & fais tremper des
 Perles entieres dans le ius de Limons coulé
 deux ou trois fois, & les mets au soleil, dans
 cinq ou six iours elles se fondront tellement,
 qu'elles aurōnt l'espaisseur de miel, & de ce-
 ste matiere là tu pourras former tout ce qui
 ressemblera bon & en peu de iours deuenir
 riche. Hierōme Cardan est autheur de cela,
 auquel on est fort tenu si ce qu'il dit est vray
 Je n'obmettray pas ce que i'ay leu, escrit &
 remar

remarqué dans Leuinus Lennius, medecin fort docte : assauoir que les Limõs ont le ius si aigre, & de vertu si corrosiue, que si on y met vne piece d'or par l'espace de quelques heures, on trouuera que ladite piece sera rongee, & le poix diminué. Car le froid penetrât consume. Combien qu'il y a vne autre raison, laquelle nous obmettrons, non sans cause, afin que nous facions place aux autres.

*Maniere de cultiuer le Figuier, ses remedes
& secrets.*

CHAP. XVI.

COLVMELLE dit que le Figuier aime fort les lieux decouuerts, graueux, glaireux, & quelquesfois pierreux, en telle situation il croist incontinent, pourueu que tu faces les fosses larges & commodés, & profondes, selon Pallade. Lequel dit aussi que le terroir dur, maigre & sec, luy est conuenable, pour auoir les Figues de bon goust. Celles qui viennent és lieux de montagnes & froids, pource qu'elles ont moins de laict, ne peuuent pas se garder, iusques a ce qu'elles soyent seiches: pourtant on les mange encor verdes. Et celles qui viennent és lieux plains & chauds sont plus grasses.

r. i.

ses, & pour ceste cause se gardent long temps seiches. Et certes cest arbre estant fort tendre, est aisément gasté par la gelee, & rompu par les vents. Pourtant l'en faut soigneusement defendre, comme dit Didimus en ses Georgiques, lequel dit, que l'abondance d'eau, & l'arroséement ordinaire, corrompent la beauté naturelle de son fruit, & le font pourrir. Et dit en outre, qu'il peut venir de semence, si ayant fait tremper les Figues, on les enuolope d'une Corde, & avec icelle on les enterre & arrose souuent: car en ce faisant, il sortira plusieurs arbrisseaux, lesquels il faudra puis apres replanter. Si quelqu'un le plante de viue racine, il y faudra mettre des Oignons marins, ou le faudra planter, apres l'auoir trempé en saumure. Toutesfois il vaudra mieux, soit qu'on plante l'arbre petit, soit qu'on plante des rameaux, les tremper en fient de vache. Il y en a qui enterrent avec l'arbre, de la chaux viue, comme dit le mesme Didimus auteur d'agriculture, estimans qu'estant ainsi planté, il ne frustrera pas l'esperance de son maître.

D'autres mettent de la croye rouge aux racines deschauffées, autres y mettent des cendres. Il deuient plus dru selon l'opinion de Plin, s'il est planté aupres d'un Oignon marin: voire mesme il en croist pluſtost, & n'est

n'est pas si subiet aux vers : & a accoustumé d'estre plus fertile deuenant vieil , qu'estant ieune : y faisant du poufsier , non seulement il verdift , mais aussi il croist & s'auance , à cause dequoy , les laboureurs ont accoustumé de fossoyer deffous les Figuiers , quand ils veulent faire du poufsier . Il y en a aussi qui disent , qu'il faut couper les racines , & les couvrir de cendre , entamant le tronc en plusieurs lieux : esperans par ce moyen d'auoir plus de fruit . Il en faut tailler ce qui sera pourri , ou mal nourri : autrement es lieux humides , il produira des Figues de mauuais goust : & pour y remedier , ayant rongné les racines tout autour , il y faut mettre quelque peu de cendre .

C'est arbre seul entre ceux qui apportent fruit , ne fleurist iamais , & vit fort peu dans le vergier . Entre lequel on mesle des Figuiers sauages , de peur qu'il ne perde son fruit auant qu'il soit meur , & que les vers ne s'y engendrét , ausquels toutesfois il est fort suiet . Item afin qu'on ne soit contraint de pendre à tous les Figuiers , des Figues sauages pour remede .

Si ceci deffaut , on y pend vne verge d'Auronne , comme dit Pallade , ou bien ceste durté qu'on trouue aux fueilles d'Orme . Et si cela defaut encores , il faut enterrer aupres des racines les cornes d'un Belier , ou bien

r. ii.

faudra entamer le tronc de l'arbre par là où il est enté, afin que l'humeur se puisse escouler. S'il est tourmenté des vers, faudra mettre vn rameau de Teberinthe, ou vn ietton de Lentisque avec les plantes de Figuier, tournant le sommet contre bas. Et on les fera mourir, versant de la chaulx viue sur les racines, ou en mettant aux parties du tronc qui serōt creuses. Il y en a qui les en ostent avec des crochets d'airain, d'autres, deschauffent les racines & les arrosent de lie d'huyle, autres d'vrine vieille: item de Bitume & huyle. Si tu veux que le Figuier amene ses Figues tard, c'est à dire si tu veux rendre le Figuier meur tardif, escoute Columelle enseignant ce secret là. Quand les Figues verdes seront petites, c'est à dire, ayans la grosseur d'une febue (comme Pallade l'expose) abba-les de l'arbre: ce faisant il sera contraint d'amener d'autre fruit: lequel ne sera meur que bien tard en hyuer. Il seruira de beaucoup, aussi tost qu'il iette ses fueilles, de detremper de la croye rouge en lie d'huyle, & la mesler avec fient d'homme, & la verser sur les racines: car cela rendra le fruit plus abundant plus espais, plus beau, & plus plain. Il sera bien aussi quand il commencera à ietter ses branches, rongner quelquesfois les bouts avec vn cousteau bien trenchant: car par ce moyen l'arbre en deuient plus fort & plus fertile. D
mocrit

mocrite assure en ses Georgiques, que le Fi-
 guier ne perdra pas son fruit, si on enduit
 son tronc de ius de meures. Item qu'il ne lair-
 ra pas tomber son fruit comme s'il estoit ma-
 lade, si on enduit les racines de sel & mousse
 marine: ou si on frotte les troncs de l'arbre
 de croye rouge aux quartiers de la lune: ou
 bien qu'on pende à l'arbre des Figues sauua-
 ges encor verdes, ou des branches entorses
 de Figuier sauuage. Le mesme Democrite ad-
 iouste, que si lors que la Poussiniere se leue,
 on fait vne fosse à l'entour du tronc de l'ar-
 bre, & qu'on y verse de l'eau & lie d'huyle e-
 galement meslees ensemble, l'arbre retien-
 dra fort bien son fruit, & ne le lairra point
 rōber. A quel effet Pallade pend au mesme ar-
 bre vn cancre de riuier, avec vne branche
 de Rue, ou vn faix de Lupins: & conseille de
 percer quelquesfois l'arbre, & y ficher vn
 coin, ou d'entamer souuēt l'escorce avec vne
 coignee. Si tu veux appriuoiser le Figuier sau-
 uage, ayāt coupé les rameaux, arrose le sept
 iours durant de vin & d'huyle, & tu auras ce
 que tu demandes, comme à escrit Afriquain.
 S'il est galeux, tu y remedieras, suyuant l'ad-
 uis de Leontius, plantant vn Oignon marin
 aupres des racines: ou versant à l'entour du
 pied de la croye rouge destrempee en eau. Si
 les fourmis gastent l'arbre, Pallade commā-
 de qu'ō mette à l'entour du pied de la croye
 r. iii.

rouge meslée avec beurre & poix fondue. Il y en a qui pendent à l'arbre pour preseruatif le poisson nommé Corbeau : dequoy ensemble des autres remedes, nous auons amplement traité au premier liure, auquel tu auras recours s'il te semble bon. Democrite promet que les figues meuriront auant le temps, si on met aux racines du fient de pigeon, item du poyure & de l'huyle. Le mesme aussi aduiendra, suyuant le conseil de Pallade, si tu frottes les Figes, quand elles commencent à rougir, du ius d'un Oignon long, meslé avec huyle & poyure. Au reste pour faire que les Figes soyent de diuerses couleurs, en sorte que d'un costé elles soyent noires, & de l'autre blanches, tu pourras faire ce meslange de couleurs en ceste façon. Plante les semences ou grains, de deux diuers Figuiers enuelopez en un linge : & quand il en sera besoin, replante l'arbre ia grandet. Si tu veux auoir des Figes escriptes, ou figurees, fais à l'œil du Figuier telle figure que tu voudras, & tu auras des Figes de la mesme figure, si les Georgiques Grecs de Democrite disēt vray, esquels aussi il dit, que si quelqu'un veut faire les Figes laxatiues, il doit mettre aux racines du Figuier qu'on plantera, de l'Ellebore noir, broyé avec des Laiçtuës de mer, ou Tithymale: dont les Figes qui viendront esmouueront le ventre

ventre. Le mesme aduiendra, si tu y mesles d'autres simples laxatifs, comme on dit. Et de ceci sera aisé de faire l'experience aux fruits des autres arbres, comme nous auons dit ci dessus.

Je ne veux obmettre ce que dit Columelle, que le Figuier sauuage cuit, & donné à manger aux volailles, leur fait hayr les Figues, lesquelles toutesfois ils aiment merueilleusement. I'adiouste que plusieurs font cailler le laiët avec ius de Figues domestiques, ce que toutesfois les Figues sauuages ne font pas. Ce qui se fera aussi si on fait tie dir le laiët au feu, & qu'on le remue d'un baston de Figuier, selon que dit Africain: voire mesme avec le ius qui descoule de l'escorce du Figuier entamee.

Si tu veux que les Figues meurissent de bonne heure, quand elles seront de bonne grosseur, les faut percer d'une aiguille, & frotter d'huyle, puis les couvrir de fueilles d'Oliuier, & lier: Pierre d'Albano en est auteur. Mais il ne me faut pas aussi obmettre, que les Figues tant seiches que fresches, seruoient iadis de pain & de pitance aux mesnagers, & les anciens luiëtours, entretenoyent leurs forces de ceste viande, deuant que le luiëtour Pythagoras, leur eust appris à manger de la chair. On a aussi

r. iiii.

*Deux se-
crets admi-
rables.*

inuenté de s'en seruir en lieu de fromage, selon Pline, moyennant qu'elles ayent long temps esté salees. Il me souuient en cest endroit de deux merueilleux miracles de nature. L'vn est que les taureaux quelques farouches & indomptables qu'ils soyent, estans attachés à vn Figuier, s'appriuoisent & s'arrestent sans se remuer. Ce que Pline me semble aussi auoir attribué au Figuier sauuage, si on leur en met autour du col. L'autre est, que la chair des bestes tuees, estans pendues à vn Figuier, deuiendront incontinent tendres & friables. Plutarque a cherché la cause du dernier en son liure intitulé Symposiaca. Comme ainsi soit, dit il, qu'entre les viandes d'Aristion: le cuisinier eust present é vn coq qui auoit esté sacrifié à Hercules, lequel combien qu'il fut frais tué, estoit tendre & presque friable. Aristion rapportoit la cause de ceste si soudaine tédreté au Figuier, assurant que les oyseaux tuez, voire mesme les plus durs deuiendront tendres, si on les pend à vn Figuier. Il allegue pour raison, que le Figuier rend vn air, & halcine, si forte & digestiue, que par icelle la chair vient à se desseicher & mortifier. Le mesme aduiendra (pour le dire en passant) si on l'enterre dans vn monceau de froment. C'est assez parlé de l'arbre, ie vié à son fruit, & à la maniere de le garder. Les Figues se peuuent garder fresches, comme
dit A-

dit Afriquain, & Pallade le certifie, si on les arrange dans le miel, en sorte qu'elles ne s'entretouchent ni le vaisseau aussi, lequel il faudra soigneusement boucher. Le mesme se fera, si on les enferme separément en vne Courde verde, faisant à chacune sa place, & pendant la Courde en lieu vmbrageux, ou ni le feu ni la fumee n'entre. Mais il les faut cueillir avec la queuë, car elles en durent plus lōg temps: d'autres renuersent bellement vn verre, ou autre vaisseau trāsparent par dessus les Figues, & ayant bouché le pertuis de cire, les laissent ainsi, & les gardent sans se flestrir. le mesme Africain escrit, qu'elles se gardent aussi douces que si elles estoient sur l'arbre mesme en ceste sorte, Quand on bouche les tōneaux de vin, metz les Figues fresches, qui nē soyent pas trop meures, & cueillies avec leurs queuës dans vn pot de terre neuf, qui ne soit pas rond, mais plustost quarré à ton plaisir, & plat par embas: & les y arrange en sorte, qu'il y ait de l'espace entre deux: quād tu auras soingneusemēt bouché ledit pot, fay le baigner en vn vaisseau plein de vin, qui soit bien bouché: s'il ne viēt à s'aigrir, tu trouueras, que les Figues seront toutes telles, qu'elles estoient lors, qu'on les y mit. Quant aux seiches qu'on appelle Ischades, Paxame tres-expert en l'Agriculture des Grecs, escrit, que on les peut garder de pourrir en ceste façon

Les Figues seiches, dit il, se garderont sans aucune pourriture, si on en met trois embeuës de poix fondue, en telle sorte, que l'une soit au fond du pot, l'autre au milieu, ayant rempli à demi le pot de Figues, & la troisième l'ayant rempli iusqu'au col, soit au dessus. Elles se garderont aussi, comme dit le mesme, si les ayant mis sur des nattes, panners, ou clayes, on les met dans le four chaud, apres en auoir tiré le pain, puis qu'on les serre en vn pot neuf, ou bien vernissé. Il y en a, qui apres les auoir cueillies avec les queuës, les arrosent au soleil de saumure chaude meslee avec huyle: & les mettent en vn vaisseau luté, comme il appartient. Les autres les mettent sur des clayes, & les font seicher au soleil, & la nuit les reportent en la maison. Tu prendras les autres manieres de les seicher, tant de Columelle, que de Pallade. Mais en traitant des Figues, il ne faut pas se taire du merueilleux esprit de Caton.

Iceluy haïssant mortellement la ville de Carthage & estât en peine à cause de ses succeffeurs, lesquels il vouloit estre mis en seurte, crioit par tout le Senat, qu'il failloit destruire Carthage, & apporta vn certain iour au conseil vne Figue meure auant le temps, qui auoit esté apportee de ce pays là. Et comme escrit Plin, la monstrant aux Senateurs. Je vous demande, dit il, quand vous pensez que

que ceste Figue ait esté cueillie : & comme tous voyoyent qu'elle estoit fresche. Voire, mais ce dit il, scachez qu'il y a trois iours que elle fust cueillie à Carthage, tant nous auons l'ennemi pres de nos murs : & incontinent apres on entreprint la troisieme guerre contre les Carthaginois, en laquelle Carthage fut rasée, & Caton mourut l'an suyuant. Lequel par l'argument d'une seule Figue, qui est chose admirable, persuada de destruire vne ville si renommee, & superbe, & laquelle par l'espace de six vingts ans, auoit combattu avec les Romains à qui auroit la seigneurie sur tout le monde : & en fin l'impetra.

C'est assez parlé des Figues. Mais tant i'ay courte memoire: auant que passer plus outre ie n'obmettray pas ce que Plutarque n'a pas voulu celer. Et qu'est ce me diras-tu? Que le cœur faut aux cheuaux & aux asnes, qui porteront des Figues sur leur dos: mais le remede est encores plus admirable, par lequel on remedie, tant ausdites bestes, qu'aux hommes. C'est que le pain présenté ausdites bestes presques mortes, & aux hommes ayans perdu leur force, les fait reuenir, car s'ils en mangent tant soit peu, incontinent ils reprennent leur force par le manger, & poursuuyent leur voyage. Le mesme Plutarque dit, que le mesme aduient aux hommes.

Comme le cœur eust failly à Brutus, dit il, qui alloit en Apollonie par les grandes neiges, il reuint incontinent à foy, par le moyen du pain que l'ēnemy, qui defendoit les murs de la ville luy ietta. Brutus estant en fin venu à bout de ses affaires, fit plaisir à l'ennemi. Mais ceci ne concerne en rien le Fguier, duquel nous traittons seulement la maniere de le cultiuer, les remedes & secrets.

*Maniere de cultiuer l'Oliuier franc
ses remedes, & secrets.*

CHAP. XVII.



LORENTIN autheur d'Agriculture tresexpert, parlant de la maniere de planter & cultiuer les Oliuiers, en ses Georgiques, dit, que celuy qui aime l'Agriculture, doibt estre fort soigneux & diligent apres l'Oliuier. Principalement à cause qu'il est de grād & assēuré reuenu : & peut enrichir aisement & en peu de temps vn hōme; comme il appert par l'histoire de Democrite & Thales, desquels parlent Pline & Aristote, laquelle nous declarerons amplement en nostre traicté de Sterilité & Fertilité. Mais le malheur est, que nous ne sommes si heureux, que de vcoir & cultiuer l'Oliuier, (qui est vn arbre vrayemēt excellent) en nos iardins

iardins & champs septentrionaux, comme les autres nations, ni percevoir ses fruits si plantureux & riches: & ce par le conseil innarrable de Dieu tout bon & tout puissant, qui ne donne pas tout à tous, mais ce qu'il cognoist leur estre bon & profitable. Toutefois pour cela ne me greuera il pas de mettre en avant franchement & de bonne volonté comme tout le reste, ce que j'ay leu ou ouy dire de l'Oliuier & des Oliues, qui soit digne d'estre sceu. Et pourtant laissant là les paroles, comme on dit, ie vien à la chose mesme. L'arbre que les François appellent Oliuier, s'aime fort es lieux secs & argilleux, & aime merueilleusement la cōstitutiō de l'air chaude & seiche. Es champs humides & gras, il produit biē force rameaux, mais pour la plus part steriles, reiettant entierement le terroir ou y a de la croye rouge, d'autant que par sa chaleur il brusle ses plantes. Mais il à bien plus en haine le terroir fangeux, & marécageux, & qui est tousiours moitte: car là il produit des Oliues maigres, & qui ne se nourrissent pas, & seichent aisément. Et pourtant il s'aime fort es lieux haults, & panchans: d'autant qu'y ayant le vent à gré, il ne iette point de feue. Car en ces lieux là, la grand ardeur du soleil est temperée par le souffie des vens, à cause dequoy les Oliuiers y viennēt fertiles & plantureux & rendent l'huile fort excellēt

Es lieux plains & champestres, pource qu'ils ne sont point demenez du vêt, mais sont brulez, ils rendent l'huyle plus espais, & ayant plus de lie: & ce non sans cause à mon aduis, car tous arbres, & principalemēt les Oliuiers prenans force du vent contraire, sont en leur plus grāde vigueur. Ce qui se peut prouuer, parce qu'ō les trouue tousiours pl' drus & plus verds es lieux exposez au vêt, plus laches & lāgoureux là ou le vêt ne dōne point. Ils se resiouissent donc d'estre au vent, pourueu qu'il y aitespace, par lequel le vent puisse librement passer.

De toutes ces choses sont auteurs apres les auteurs d'agriculture, Arabes & Grecs, les premiers auteurs excellents de nostre agriculture, assauoir M. Catō, Varron, Columelle, Plinc, Pallade, & plusieurs modernes: dans les escrits desquels, on lit ausi, que l'Oliuier aime sur tout la cōpagnie du Figuier, à cause dequoy il conseille de le planter apres, ne l'esloignant qu'en sorte que les rameaux de l'Oliuier, qui suyuront & obeirōt aisément, le puissent toucher au large. Il ne faut pas cueillir du tronc, les iettons que on veut planter, mais prendre des rameaux des petites branches d'une coudee de long, & prendre garde qu'on enduise le bout d'ēbas de fient de vache avec cendre, & qu'en les coupant, on ne blesse ni entame l'escorce, &

ce, & qu'on face la fosse en voulte, afin qu'elle
tienne la pluye. Il y en a aussi qui coupent des
iettes de la racine, & les plantent, puis quand
ils voyent qu'ils sont repris, les replantent
pour leur changer de lieu. Mais il seruira
beaucoup pour les faire croistre & profiter
deuant que les transporter, qu'on marque a-
uec croye, de quel costé ils sont tournez, com-
me dit Columelle, afin qu'on les mette & re-
plante de la mesme façon, & qu'ils ayent le
mesme vent, & soyent tournez de mesme co-
sté. Il faut fossayer les fosses deuant que les
planter, afin que la terre deuienne plus frai-
sle par le soleil, les vêts & la pluye, & que les
arbres iettent sans empeschemens leurs raci-
nes de tous costez, lesquelles veulent assiduel-
lement estre arrosez: car par ce moyen ils en
germeront plustost, & sera plus aisé de les re-
planter: au reste, il faut soigneusement sarcler
& nettoyer le lieu qu'on aura destiné à l'O-
liuier, & arracher toute autre plante. Item le
corre de murailles, ou de hayes viues, de
maniere que les bestes n'y entrent, comme dit
Draime Grec en ses Georgiques. Les Oli-
uiers aiment fort à estre bien fumez, comme
escrit Sotion, mais es lieux moites il n'y en
faut pas tant mettre, & aux autres, plus abon-
damment, d'autant qu'estans bien fumez ils
deuiennent plus drus & fertiles. Il faudra aussi
couper de bonne heure ce qui sera flestri &
sec, afin que le reste ait le vent plus à com-

mandement. Itē faudra en oster les rameaux qui sōt couchez l'un sur l'autre, & tailler ceux qui sont repliez & courbez, principalement quand ils deuiennent trop longs, & s'auancent si fort qu'ils en sont difformes: car tous les auteurs d'agriculture s'accordent en ceci, assauoir que la longueur des Oliuiers qui passe dix coudées est mal propre & mal seante. Padiouste que ceste grandeur la est exposée à tous inconueniens: car les rameaux se rompent par l'impetuosité des vents, & les fleurs estans secouées, tombēt auant le tēps. Et pourtant plusieurs retirent les branches contre terre, afin qu'ils facent pancher l'arbre en terre. Mais auant toutes choses il se faut souuenir, qu'au bout de quelques années, il faut tailler les Oliuiers, & auoir souuenance du prouerbe ancien: que celuy qui laboure le lieu planté d'Oliuiers, demande le fruit, & celuy qui le fume, l'obtient, mais celuy qui le taille le contraint de venir. Pourtant sera ce assez de le faire au bout de huit ans, de peur qu'on ne coupe trop souuēt les branches qui apportēt fruit. Mais il faudra tous les ans oster les iettons & tendrons qui viennent au tronc, estās encor tendres, afin que l'arbre n'en soit trop chargé. Or vous aduerti-ic de prendre soigneusement garde, que quād la terre sera creuassée par la seicheresse, le soleil ne penetre iusques
aux ra-

aux racines par les creuasses. Et apres qu'ils auront rapporté leur fruit, Afriquain Grec est d'aduis qu'on les esbranche. Car ayant osté les rameaux qui s'estendent trop, ils payeront mieux leur maistre, & les rameaux nouuellets apporteront le fruit plus beau, & en plus grande abondance, comme nous venons de dire: car l'Oliuier iette force iettôs, & vit deux cens ans, comme dit Theophraste. Avec lequel Plin s'accorde en ceste façon. Les Oliuiers sont de fort longue vie, cōme estant chose certaine entre les autheurs qu'il dure deux cēs ans. Dont on dit que l'Oliuier, auquel Argus attachâ Io apres quelle fut muee en vache, dure encore en la ville de Arex. Item à Athenes celle que Minerue produi quād elle eut debat avec Neptune. Mais nous laissons ces choses pource qu'elles sent leur fables poëtiques, traitons la simple histoire de l'Oliuier, & aduertissons que l'Oliuier seul entre tous les arbres regerme estât mis en œuure: car le bois d'Oliuier, soit qu'il ne soit mis en œuure, ou qu'il y soit mis, s'il sent de l'humidité, ou qu'il soit en lieu humide, iette incontinent des germes. Dequoy ie produiray Plin pour tescmoin, qui dit qu'une esguiere & yn pot de bois d'Oliuier enteré dās la bouë germa. Et adiousté qu'il n'est iamais mangé des tignes, ni vermoulu. A cause dequoy ie croy que les anciens voulurent

f. i.

qu'on fist les images des petits Dieux de racines d'Oliuier. Or pour ne riē obmettre a mō esciē en ce traité que i'aye leu ou remarqué, ou bien ouy dire, ie n'obmettray pas que les Estourneaux font grand dommage aux Oliuiers. Pource que volāts par troupes, ils abbatent les Oliues par monceaux, les gastent & destruisent. Pōurtant les faut chasser bien loin des vergiers, de peur qu'ils ne gastent les Oliues, desquelles ils sont fort friands, à cause du noyau, qu'elles ont de fort bon goust. Ce que preuoyant nature bien auisee, l'a enuironné d'une muraille fort dure, comme aussi de mesme chair & de peau. Ce que aussi elle n'a pas obmis aux autres fruits, desquels le noyau est cōme l'ame, par le moyen duquel ils sont multipliez & formez. Mais ces choses appartiennent à vn autre traité. Iadis il n'estoit pas permis de poluer l'Oliuier, l'appliquant à vsages prophanes: voire mesmes on n'en alumoit pas le feu sur les autels, pour appaiser les Dieux.

C'est celuy dont les Cheualiers estoient couronnez, & qui seruoit d'ornement à ceux qui triomphoyēt des petits triomphes, Les rameaux duquel estans portez, estoient indice de paix, dont les Poētes l'ont appelle pacifique.

*De la main il tendit d'Oliuier pacifique
La branche-*

Dit Vergile.

Et que

Et que veut dire que le Pigeon mis hors de l'arche de Noé, apporta plustost vn rameau d'Oliuier, s'en retournant, que d'un autre arbre? N'estoit-ce pas pour monstrier que Dieu tout bon & tout puissant qui estoit l'auteur de ce deluge si espouuantable, estoit appaisé & reconcilié. Mais pource que ces choses appartiennent à la theologie, ie les laisse aux Theologiens, & reuiens à mon histoire rustique de l'Oliuier: lequel on dit auoir bien fleuri, & à profit, quand on trouue ses fleurs percees, lors qu'elles sont tombées. Il est seul entre tous les arbres qui renuerse ses feuilles, incontinent apres le Solstice d'Esté (dequoy fera foy l'expérience, qui est la plus asseurée maistrresse des choses douteuses & incertaines) dont vient qu'estans ainsi renuersees, c'est signe qu'il est passé. Mais ie me souuiens bien à propos en cest endroit, de trois choses non moins admirables que remarquables. L'une est que l'Oliuier a le Chesne en fort grand haine, comme Plin l'a soigneusement remarqué, apres Theophraste. Car s'il est planté aupres des Chesnes, non seulement il ne le pourra endurer, mais aussi se reculera & retirera en dedans, ou au fond. Et mesmes on dit que le Chesne estant coupé laisse ses racines dommageables aux plus prochains Oliuiers. Itē que l'Oliuier mis au lieu, dont on aura tiré vn

f. ii.

chescun mourra ou seichera, si Columelle dit
vray: tât est merueilleuse l'antipathie & natu
rel discord en ces arbres: ce que nature à vou
lu afin que nous nous en esmerueillissiôs plu
stost que no^r le sceussiôs: l'autre est digne nō
seulemēt d'estre considéré, mais aussi admiré
c'est que l'Oliuier aime à estre planté & cul
tiué & son fruit cueilli par les enfans & filles
vierges, ou de ceux qui iureront qu'ils n'ont
point violé la couche d'un autre, encor que
ils soyent mariez, car on a opinion qu'il en
deuiet plus dru, plus fertile & plantureux,
comme a escrit Florentin Grec en ses Geor
giques: de l'opinion duquel est Pallade, ad
ioustant pour raison, que cest arbre a pour
protecteur chasteté, à cause de Minerue, qui
l'a en sa garde & protection. La troisieme
merueille de l'Oliuier est, que quelquesfois
ceux-là ont senti allegement, & ont esté gue
ris du mal caduc sans aucune medecine, qui
ont escrit sur vne de ses fucilles, ce mot (A
thena) & l'ont lié à leur teste, comme a escrit
Zoroastre en ses liures d'agriculture. De
quoy ie laisse a iuger, pource qu'il sent sa su
perstition vaine & friuole: & reuiens au cul
tiement & secrets de mon Oliuier. Lequel
on estime auoir mauuais temps, quand il
pleut lors qu'il perd sa fleur ou environ la fai
son que la Poussiniere se leue: car lors elle a
de coustume d'empraindre: & lors est le ter
me des

me des quatre iours lesquels Plinē appelle de cretoires aux vignes & Oliues lors est le point Austral, qui a l'air mal net. Je n'obmettray pas ici, qu'après le Figuier, l'Oliuier entre to^u les arbres est le pl^u suiet à la bruslure: la tigne aussi luy est vne maladie particuliere, cōme la rōgne au Figuier, & aux vignes la coulure Il est aussi fort tourmenté de vers presques semblables aux chenilles: lesquels s'engendrent principalement, quād le vent de midy souffle, comme font les hanetons qui viennent aux vignes. Je laisse à mon escient les autres maladies ausquelles il est particulièrement suiet, afin de donner place à ce qu'il faut dire. Pline dit que les mousches à miel ne goustent, ni ne touchent les fleurs de l'Oliuier. Item que les cigales entre tous les arbres aiment fort l'vmbre de l'Oliuier: & M. Varron dit que l'Oliuier deuiet sterile, si vne cheure le broute, ou touche de sa langue, quand il commence à germer. Dont ie pense qu'est venu, que les anciens ne sacrifioyent aucune cheure à Minerue, qui a les Oliuiers en sa sauuegarde, cōme dit le mesme Varrō: quoy que Pline soit d'autre opinion. Pour ceste cause faut diligemment boucher les vergiers plantez d'Oliuiers, de peur que ni les cheures, ni autres bestes n'y fâcent dommage comme nous auons dit ci dessus. C'est signe qu'un Oliuier est fort fertile, quand il ne rap

f. iii.

porte pas son fruit à trauers, & a costé, mais au bout de la branche, & s'il s'appareffit, ou est empesché d'ailleurs de rapporter, tu le rendras fertile comme a escrit Africain, si ayant creusé & percé le tronc, tu y fiches deux petits rameaux d'un autre Oliuier plus fertile & fructueux, en sorte qu'ils passent d'outre en outre, & les prenant avec les mains tu les tires si fort qu'ils tiennent biē ferme: cela fait: tu couperas les bouts qui sortiront des trous, en sorte qu'ils scēblēt deux petits coins: fichez en l'arbre, puis apres tu enduiras soigneusement de torchis l'ouuerture des trous: l'arbre estāt comme engrossi par cest accouplement, rapportera plus grāde abōdāce de fruit. Mais il faut se souuenir qu'il faut ausi arroser de lie d'huyle les Oliuiers fertiles & fructueux, suyuant le conseil de Columelle. Car en hyuer, s'il y a des vers ou autres petites bestes, cela les fera mourir. Ce que Columelle me semble auoir pris des liures Grecs d'agriculture des Quintilles, comme ausi plusieurs autres choses: dans lesquels ie trouue auoir esté remarque, que les Oliuiers deuiendront plus fertiles, & plus drus, & rapporteront plus grande abondance de fruit, ayant deschauffé leurs racines, on les arrose tout autour de lie d'huyle non salee, meslé avec cau, y en mettant de chacune vn septier. Il suffira ausi d'y metre de la paille de february

p l

plus ou moins, selon la portee de l'arbre. On y pourra aussi verser de l'urine d'homme autant qu'on verra estre bon, ou de l'argile melee avec fiēt de vache, ou de l'Alga, ou mousse marine. Mais incontinent apres, il faut emmonceler la terre autour, de la hauteur de neuf poulces: ayant premierement fait vn creux autour, afin de retenir la pluye: & apres qu'elle sera entree dedans, les faudra souuent, & peu fossoyer. Duquel remede, ils cōseillēt d'vser aux iours Caniculaires. Mais plusieurs estiment qu'il vaudra mieux l'arroser, principalement si la secheresse est fort grāde. Au reste d'autāt que les Oliuiers pour la plus part, tant es lieux secs que humides, se chargent de mousse, & en sont endommagez tellement, qu'ils ne peuent produire ni fruit ni rameaux drus, il la faudra racler doucement avec vn cousteau, afin que les Oliues sortantes, soyent plus abondamment nourries, & profitent mieux. S'ils poursuyuent à ne rapporter pas, ou perdre leur fruit, ce qui aduiēt cōme aucuns veulent, par la faute du terroir: on a accoustumé d'y remedier en ceste façō, selō Columelle: on deschauffe bien profond les arbres tout autour: puis selon la grandeur de chacun arbre, on met autour autant de chaux qu'il y en faut, en sorte que le pl^r petit en ait moyēnemēt, & le plus grād beaucoup. Si ce remede ne fait riē, on a recours à l'ente.

f. iiii.

Les Quintilles tresdoctes en l'agriculture, disent que l'Oliuier sterile peut estre rendu fertile par ce moyen. Fay au tronc vn trou de la grandeur du gros doigt, vne coudee au dessus de la racine, principalement du costé qui regarde le midy: quoy fait, mets estroitement dans ledit trou deux petits rameaux d'un Oliuier fructueux, cueillis du costé du midy, & qui soyent de telle grosseur, qu'ils puissent remplir le trou: & ayant tiré à force les sommets, coupe des deux costez les bouts qui passeront, & endui les trous de torchis, fait de terre & de paille. Par ceste maniere de faire qui est cōme si l'arbre estoit emplastré, tu la rendras fertile au lieu qu'elle estoit sterile. Lequel enseignement me semble entierement s'accorder avec l'aduis d'Africain, que nous auons declaré ci dessus. Or ceux qui s'abastardissent par trop grande abondance de feuilles & de branches & ne rapportent rien, lesquels les Grecs appellent Hylomanes, c'est à dire fols en malice (d'autant qu'ils portent beaucoup de feuilles, mais peu de fruit, ou point du tout) pourront estre chastiez par l'obseruation & aduis des Quintilles, si ayāt percé la racine avec vn tariere tu y fiches vn ietton verd d'Oliuier sauvage, ou vne cheuille de Pin, ou de Chesne, ou bien vne pierre. Columelle est en cest endroit de la mesme opinion que les Quintilles. Les arbres
dit il

dit il, quelques drus qu'ils soyent, ont quelquesfois accoustumé de n'apporter point de fruit. Il les faut donc percer d'un tariere Gaulois, & mettre dans le trou un ietton verd d'Oliuier faunage: par ce moyen l'arbre deviendra plus fertile. On y peut aussi remedier sans deschauffer l'arbre, avec de la lie d'huyle, sans sel, meslee avec pissat de pourceau, ou vrine d'homme: desquelles deux, il faut garder la mesure: car pour le plus grand arbre (sinon qu'on y mesle autant d'eau) il y en aura assez de pleine une cruche. Voilà que dit Columelle, touchant la maniere de rendre fertile l'Oliuier sterile. Que s'il fait semblant de rapporter beaucoup de fruit, sans toutesfois l'amener à maturité: c'est à dire, s'il produit beaucoup de fleurs, & qu'il les laisse tomber, sans apporter aucun fruit, tu y remedieras aisément, si ayant deschauffé l'arbre, tu mets à l'étour des racines deux pleins paniers de mousse ou Algue, si l'Oliuier est grand, mais s'il est petit n'y en faudra qu'un, que si tu n'as de la mousse ni de l'Alga, tu te pourras servir de la seule lie d'huyle meslee avec eau bonne à boire: en sorte que tu en verses à chacun arbre, aupres des racines quatre congés, plus ou moins selon la grosseur de l'arbre. Quelques fois il y a en l'Oliuier quelque rameau plus dru que les autres, & si on ne le coupe tout l'arbre en deux comme

triste. Les racines aussi ont accoustumé de seicher le plus souuēt cōme languissantes de maladie, & par ce moyen rendent l'arbre cōme prest à mourir: ce qu'il faut attribuer à des vers qui s'engendrēt & cachēt au dedās: desquels à esté parlé au premier liure, toutes fois pour la commodité du lecteur, i'en ay bien voulu mettre ici quelques remedes. Africain auteur d'agriculture, grād entre les Grecs, dit que les arbres seront nettoyez des vers, si l'on parfume leurs cachettes & retraits de fient de bœuf allumé, de sorte que le parfum soit porté par le vent contre lesdits arbres. Pline espend de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel. Que s'ils ne se peuvent surmonter ou chasser par ces moyēs tu te seruiras de ce remede. Pren esgalement de la lie d'huyle & du pissat de bœuf & les melle, approche les du feu, tāt que le tout bouille, & quand il sera refroidi, tu arroseras de ce ste liqueur les arbres: ce qu'Anatolius a esprouué. Tu auras encor vn autre remede asseuré & aisé à faire, si tu brusles de Bitume & de souffre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien si tu fais de la fumee avec des chāpignons qui croissent sous vn Noyer, ou si tu brusles du Galbanum, ou des cornes de pieds de cheure, ou de la corne de cerf: mais il faut qu'en la bruslant, tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par
trois

trois iours, de la cendre de farmēt, puis apres en arrosent à bon escient les arbres. Il y en a beaucoup, qui arrosent de lixiue de Figuier les racines des arbres qu'ils veulent planter. Nous auons suffisamment parlé des remedes, parquoy reprenant nostre premier propos. Si les Oliues estans desia formees, viennent à tomber, ce leur sera vn singulier remede, comme tesmoigne Democrite en ses Georgiques, si on met & enterre dans la terre qui tient aux racines, vne febue qui ait vn ver, ou vn pou, ayant bouché le pertuis avec cire.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier ce qu'Africain Grec a escrit en ses liures d'agriculture, se fondant sur le tesmoignage de Florentin, touchant l'Oliuier & la vigne. Si on ente, dit il, vn Oliuier sur vne vigne, il produira, non seulement des raisins, mais aussi des Oliues, & faut mettre des perches au dessous pour soustenir le faix des branches. Or cela se fait par ce moyen. On perce la vigne pres de terre, & met on dans le trou vn rameau d'Oliuier fructueux, afin qu'il succe & attire la douceur de la vigne & sa propre nourriture de la terre, quand il sera creu, auant qu'il rapporte son fruit, si on replante le bois de ceste vigne là il gardera le mellage des deux arbres, & encor amenera son fruit

qui prendra son nom d'iceux, & s'appellera en Grec Eleostaphylos, & en Latin Vuolea, ou Oleuua c'est à dire raisin Oliue. C'est assez parlé de l'arbre, de la maniere de le cultiuer, de ses remedes & secrets. Duquel le fruit, que nous auons tousiours appelé Baye avec les anciens, s'appelle communément Oliue, & est composé de chair & de noyau: laquelle (principalement estant encor verde) plusieurs cōtrefont & falsifient avec des prunes blanches cōfités en eau salee. Ce qui m'a quelquesfois trompé & deceu, avec plusieurs autres, en vn banquet fait en hyuer. Les Oliues mises en la saumure s'appelēt des grecs Halmades c'est à dire saumurees: & celles qui nagent toutes seules dans leur huyle, sans aucune autre mixtion, & flottent comme par dedans, sont appelees Colymbades nageantes. Quāt à l'huyle qu'on en fait, ie n'en diray pas grād cas, de peur qu'on ne die que ie passe mes limites. Pourtant se sera assez d'aduertir que le temps cōmode à cueillir les Oliues est quād on verra que la plus grand partie de la moitié du fruit sera deuenue noire, comme l'a remarqué Paxame en ses Georgiques. Ce qu'il ne faut pas tousiours attendre, si le tēps n'est assez commode. A cause dequoy il faut souuent les cueillir auant le temps, de peur que la gelee & le froid ne les saisisse. Or les faut il cueillir en temps serain & sans pluye: & ne

faut à la moindre pluye qu'il face, remuer ou secouer les branches des Oliuiers, iusques à ce que toute l'humidité soit consumee. Il y en a qui secouent les branches bellement & lentement avec les mains, pour en faire tomber le fruit. Mais il faut soigneusement prendre garde, qu'on ne abbate ou touche les Oliues d'une verge d'Oliuier: car l'arbre en deuiendrait moins fertile à l'aduenir, si ce que Paxamus, excellent autheur d'agriculture entre les Grecs, à escrit est vray. Lequel dit aussi, qu'il faut autant abbatre d'Oliues, qu'on en pourra presser la nuit suyuant: item que pour le premier huyle, il faut doucement eleuer la meule, de peur que l'huyle ne se salisse, si les noyaux se cassent. Entre tous, celui qui sort de luy mesme est le plus excellent, plusieurs l'appellent huyle vierge. Estant nouveau & frais, il y faut mesler du sel & du nitre afin qu'ils l'esclarcissent, & gardent de se gaster, si on le veut garder. Au bout de trente iours, quand la lie sera descendue au fond, il le faut changer en des vaisseaux de verre, ou autres commodes, comme nous dirons tantost. Quant au second on en fera de mesme, sinon qu'il faut battre les Oliues avec meules plus fortes. Ces choses estant tellement declarées, ie vien à la maniere de garder l'huyle, & à ses remedes, puis que nous nous en seruons souuent, tant en viandes, qu'en

medecine. Apulee tresexcellēt autheur Grec d'agriculture, dit que l'huyle se garde fort seurement en des vaisseaux de verre, d'autāt que il aime fort le froid. Toutesfois si on n'a des vaisseaux de verre, il se gardera fort bien en pots de terre, ou autres, enduits par dedans de plastre criblé, mais le mieux de tous en pots plombez ou vitrez: ou en vaisseaux de terre bien cuits, comme sont ceux de Beauuais, desquels nous vsons fort. Mais en cest endroit, il faut dire quelque chose du cellier à ferrer l'huyle, lequel il faut mettre en lieu qui ne soit aucunement exposé aux vents chauds. Pourtant il sera fort bon qu'il regarde le septentrion. Car l'huyle aime vn lieu froid & sec, hayssant mortellement la chaleur & l'humidité, comme ennemis. La fumee luy est fort contraire, pourtant ceux qui en traitent, ordonnent en general, qu'on ne laisse entrer ni fumee, ni fuye au pressoir ou cellier, tandis qu'on fait l'huyle: non pas mesme de la lumiere.

L'huyle qui se gele, deuiet le plus souvent rance & moisi: on y remediera, y mettant du sel ou du nitre. Tarentin, & apres luy Pallade, disēt, que celuy qui est moisi se peut corriger par ce moyen. Il faut faire fondre de la cire blanche dans de l'huyle net & bon & estant encor liquide, la verser dedans, puis apres y adiouster du sel frit chaud: par
ainsi

ainsi l'huyle changeant de goust & d'odeur se nettoiera fort bien. Et si tu y mets ceste composition auparauant, il ne moisira iamais. L'Anis aussi mis dans l'huyle, corrige le mois. S'il est plein de lie & sale, il se nettoiera au soleil, ou au feu, ou à l'eau chaude, si on le met dans vn vaisseau qui ne soit pas dangereux à casser. S'il y a des ordures, tu le nettoieras en ceste sorte, suyuant le conseil du mesme Tarentin. Fay frire du sel au feu, & estant encor chaud, mets le dans l'huyle, & couure diligemment le vaisseau. Le mesme fera vne noix de pin, si estant enflambée on l'esteint incontinent dans l'huyle. La racine du Citronnier le nettoiera aussi, si on la plonge dans l'huyle.

Item la lie d'huyle bruslée & mise dedans: car par ce moyen il en deuiendra plus clair. Si tu vois qu'il soit puant & de fascheuse senteur & odeur, le mesme auteur commade, qu'on broye des Oliues estant encor verdes, sans noyaux, & qu'on les mette dans les vaisseaux d'huyle à la chaleur du soleil. Si tu n'as des Oliues, tu feras le mesme avec des tendrons d'Oliuier broyez.

Aucuns enuelopent l'vn & l'autre en vn linge, y meslant du sel broyé & les plongent dans le vaisseau d'huyle, & au bout de trois iours les ostent, remuans & brassans tousiours l'huyle, & apres qu'il est bien rassis,

le vuydent dans vn autre vaisseau . Il y en a qui esteignent dedans l'huyle des vieilles briques ardentes . Plusieurs y mettent du pain d'orge esmié bien menu, & enuelopé d'un linge deslié, & l'ayant reitéré deux ou trois fois, y en remettant de nouveau, y adioustét quelques grains de sel, & l'ayant vuydé en d'autres vaisseaux, le laissét rasseoir quelques iours. D'autres y font tremper vn iour & vne nuit du Melilot embeu d'huyle. Si d'auanture quelque beste tombe dans l'huyle, qui le rend puant, Democrite commâde en ses Georgiques, qu'on pendre au vaisseau de l'huyle vne poignée de Coriandre, & qu'on l'y laisse quelques iours: si la puâteur ne se perd point par ce moyen, il faudra changer le Coriandre, iusqu'à ce que la corruption soit corrigée. Mais il sera fort bon de le rechanger en temps serain, en vaisseaux nets, lesquels serôt meilleurs, s'il y a eu au parauant du vinaigre. Aucuns y meslent de la graine de Senegré ou Coriandre seiche, & broyée avec huyle, ou y esteignent souuent des charbons d'Oliuier enflambez. Il y en a aussi qui plongent dans l'huyle des grains de raisins secs vuides de leurs pepins, broyez, & reduits en petits pains & masse, & au bout de dix iours les ayans ostez les pressent, & apres auoir remué l'huyle le vuydent en vn autre vaisseau. D'autres pillent les deux ensemble, assauoir les
raisins

raisins & les pepins, & les mettent dans l'huyly. S'il est trouble. Tarentin conseille qu'on le face chauffer en vn pot qui ait la gueulle large, & quand il aura bouilli, qu'on iette defus du sel bien menu frit & rosti, & quand il sera rassis, qu'on le vuyde ailleurs. Tu le feras fort clair, si tu broyes de l'escorce & tendrons d'Oliuier avec du sel, & les ayant enue lopes en vn linge, tu les pens au vaisseau où sera l'huyle. Tu le rendras odorant en ceste façõ: mets d'asl'huile frais qui soit sorti le premier, net, & sans aucune lie (lequel nous auous dit qu'on nommoit huyle vierge) estat en vn vaisseau de verre, mets dit il, de l'Aulne seiche, fueilles de Laurier, Souchet, racine de Flambe, & autres simples odorans que tu voudras reduits en poudre & fassez, & les remue fort & longuement, adioustes y apres du sel rosti, & reduit en poudre, & le remue derechef, & mets au soleil le vaisseau avec l'huyle par l'espace de quinze iours, ou plus ou moins, ou le plonge en vn vaisseau double plein d'eau chaude, qu'on appelle ordinairement le Bain marie, mais en sorte qu'il n'ait point d'aër, ou qu'il n'en sorte rien: & le laisse là iusqu'à ce qu'il ait bouilli trois heures à petit feu, l'en ayant retiré, laisse le reposer quelque temps iusques à ce que tu cognoisses qu'il se prenne & assemble en vn: Puis coule le & le garde pour ton vsage en
t. i.

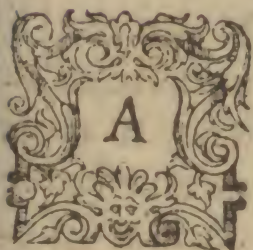
lieu & vaisseau commode & pren soigneusement garde qu'il n'y entre point d'aër.

En cest endroit, estant las d'escire & composer, ie mettray fin à ce traité des Iardins & choses appartenantes à iceux, & prieray affectueusement ceux qui le liront & en tireront quelque profit : qu'ils prient Dieu qu'il luy plaise aider & fauoriser à nostre entreprise, afin que beaucoup d'autres choses que nous auons en main, & composons tous les iours, selon nostre pouuoir, pour l'vtilité & profit de tous ceux qui ont enuie d'apprendre, puissent vn iour venir en lumiere à la bonne heure.

* *

TRAITE DE LA MANIERE
*d'enter les arbres des iardins, recueilli de plu-
 sieurs auteurs Grecs & Latins: par A. Mi-
 zault Medicin.*

P R E F A C E.



Y A N T mis en lumiere pour
 l'vtilité d'un chacun, les reme-
 des façons de cultiuer & secrets
 des Iardins. Il m'a semblé que
 ce seroit bien fait de les accom-
 pagner de ce petit liure traitant de la manie-
 re d'enter, afin que nostre histoire des iar-
 dins vienne en lumiere parfaicte & accom-
 plie de tous ses membres. Afin donc que des
 paroles ie vienne à la matiere. Les arbres qui
 ont accoustumé de venir par l'industrie & ar-
 tifice des hommes, viennent ou de semence,
 ou de petites plantes ayans la racine ou de
 prouins, ou de branches arrachees; ou de iet-
 tons, ou enteure. Laissans là les premieres es-
 peces cōme cogneuës de tous, ie mettray pei-
 ne de declarer amplement la derniere, s'il
 plaist à Dieu, & ce suyuant les auteurs d'a-
 griculture Grecs & Latins, anciens & mo-
 dernes: afin d'orner en toutes sortes, selon
 ma petite capacité l'art d'enter, qui est la
 mere trefertile des plus beaux fruits, que les
 arbres rapportent.

*De la maniere d'enter en escorce &
en fente: pris des Georgiques
Grecs de Florentin.*

C H A P. I.

FLORENTIN renommé entre les Grecs auteurs d'agriculture dit qu'il y a trois sortes d'enter, l'une en escorce l'autre au tronc, & la troisieme en escusson. Laisant là la dernière, il traite en ceste maniere de la première, & seconde, les arbres, qui ont l'escorce plus espaisse, & qui attirent beaucoup d'humeur de la terre, comme sont le Figuier, l'Oliuier, & le Cerisier & semblables, veulent estre entez en escorce. Mais premierement il faut ficher doucement entre l'escorce & le bois, vn coin bien mince, fait de bois dur, afin qu'il entre plus aisément, & faut faire cela tenant la main si droite, que quelque bande de l'escorce ne se rompe, ayant tout bellement retiré le coin, on y fiche & met on doucement la greffe. Ceste façon d'enter s'appelle en grec emphilismos, comme qui diroit ensueillure. Mais les arbres qui ont l'escorce desliée & moins humide, & qui ne rendent aucune liqueur par dehors (d'autant que toute l'humeur

meur se retire à la mouëlle du dedans sans se ietter vers l'escorce) comme est le Citronnier, & plusieurs autres, on y ente le greffe, fendant le tronc par le milieu, & appelle on propremēt ceste maniere Enter. En l'une & l'autre espeece d'enter, ils conseillent qu'on mette incontinent le greffe dans la fente, & qu'on face l'enteure hastiuelement, de peur que si on demeure trop, l'humeur ne se espuise, & le greffe se desseiche, or faut il que les greffes qu'on ente, soyēt nets, & choisis d'un arbre fertile, du costé qui regarde le septentrion. Item coupez avec serpettes bien trenchantes du bois nouueau, vnis, ayans force boutons, & deux ou trois fourchons, tous d'une venue par embas de la grosseur du petit doigt, & de deux ans, car la seue de ceux qui n'ont qu'un an se retire en haut, dont ils deuiennent steriles. On les taille d'un costé du bout de la serpette, en façon d'une plume à escrire, sans toucher à la mouëlle, en sorte qu'on puisse ioindre le bois avec le bois & l'escorce avec l'escorce. La pointe du greffe, & la fente, en laquelle on le doit mettre, seront d'une mesme grandeur: en sorte que ledit bout pointu, & la fente en laquelle on le mettra ne soyent point plus longs de deux doigts, desquels ne faudra rien oster quand ils se rapporteront bien l'un à l'autre, il faudra seulement couvrir la playe avec Argille,

t. iii.

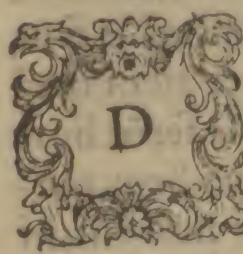
d'autant que la terre iaune brusle les ietton^s
& pourtat n'y vaut rien. Il n'est pas meilleur
de couvrir la susdite fente avec cire rouge, à
cause du Cinabre qui y entre, ni de cire ver-
de à cause du verd de gris: car non seulement
cela seiche, mais brusle. Si toutesfois on veut
se servir de cire, il vaudra mieux prendre de
la iaune neuue, qui n'a en soy aucune qualité
nuisive: & d'autant qu'elle ne tient pas d'elle
mesme, il la faudra bien ioindre, l'estouper,
& lier par dessus. Ils commandent aussi ceci,
qu'on cueille les greffes, au décroissant ou
coniunction de la lune, dix ou douze iours
deuant que les enter, & les enfermer en vn
pot bouché, en sorte qu'il n'y entre aucun
aër & quand on les choisit estans encor enfer-
mez, faudra aduiser qu'ils ne se fendēt point,
& estans entez, qu'ils s'auancent de bouton-
ner. Et pourtant, comme nous auons dit, il
faudra cueillir ceux qu'on voudra enter, dix
iours deuant, ou vn peu plus. Mais il faut de-
clarer la raison pourquoy il ne les faut pas
enter aussi tost qu'ils sont coupez. Car si on
met le greffe encor chaud & enflé, estant mis
en la fente appropriée pour le receuoir, il
faudra necessairemēt, qu'il s'en flestrisse quel-
que partie, auant qu'il se reprenne, & qu'il
entreuienne entre le tronc & le greffe quel-
que lascheté spongieuse: ou si tu l'aimes
mieux, qu'il y ait de l'espace vuide entre le
bois

bois de l'arbre & le greffe, esquelles fentes l'aër entrant, ne permet aucunement qu'ils se assemblent en vn: tellement qu'il se fait és arbres vn tel accident que celuy qui aduiuent au corps humain, que les medecins appellent sinus: & n'y a doute que l'aër qui est de sa nature penetrant plus que chose que soit, & en outre mordant, ne renouuelle la playe, ou l'empesche de se reprendre, & la chaleur naturelle s'euapore & debilité, la seue semblablement se perd. Et si on les tient quelques iours enfermez en vn pot, ils serōt hors de tout danger, & en outre, les lieux tendres venans à se lascher, ne leur nuiront, ni l'air y entrant ne les endommagera, mais reprendront en peu de temps. Il ne faut pas enter les greffes en temps de bize, mais plustost quand le vent de midy soufflé, car comme la pluye est profitable à ceux qu'on ente en fente, aussi nuit elle à ceux qu'on ente en escorce. On peut seurement enter dans le tronc iusques à l'equinoxe d'autonne. En escorce, iusques au solstice d'hyuer & depuis que le vent d'occident commence à souffler (qui est depuis le septieme iour de Feburier) iusques au solstice. Il y en a qui disent qu'il fait fort bon enter au tronc au commencement des iours Caniculaires, & derechef en esté, apres que les iours Caniculaires sont passez. Voila ce qu'en dit Florentin en fest. iiii.

Georgiques. Mais en tout ceci, faut faire distinction des lieux & des temps.

*Maniere d'enter en escusson, pris
des Georgiques Grecs de
Didyme.*

CHAP. II.

 IDYME dit que le temps le plus commode à enter en escusson, est deuant le solstice d'esté: combien qu'il die qu'il a commencé bien à point d'y enter enuirō l'equinoxe du printemps, lors que les arbres sont comme enflez & gros de boutons, en temps serein & sans vent. Mais il faut que l'arbre qu'on veut enter en escusson, soit nettoyé de ses nœuds & iettons, & esbranché, laissant les branches les plus drues, & les iettons les plus nets, qu'on aura destiné à cest effet, il faut prendre l'œil ou bouton où il n'y ait que redire; & choisi sur vn arbre fructueux, d'un sion d'un an: & ayant soigneusement raclé l'escorce tout autour avec le trenchant du costeau, le mettre dans le tronc en la place d'un autre. Or faut il aussi diligemment tailler l'escorce nette & sans rides, ni aucune playe, & ne blesser ni entamer le bois: car cela y est fort necessaire. Il vient

vient à bonne fin, si le bouton, ainsi enté, est mis en la place d'un autre, car par ce moyen il se prent sans doute. Il n'y a point aussi de danger de faire l'enture ailleurs qu'au lieu du bouton ou germe, & en autre endroit du tronc. Au reste, il faut que les escorces soyent de mesme grosseur & quand elles seront reprises, faut couper ce qui est au dessus de l'enture de peur que la nourriture ne s'y trāsparte, & que la feuë soit destournée de la playe ia reprise. Il faut oster les liens quand les iettons auront trois fueilles. Mais (dit Didyme) i'ay souuent enté non pas l'œil mesme seul, prins d'un fion d'un an, mais ayant laissé ledit œil dans le ietton sans aucune blessure: ay osté l'escorce derriere le bouton: & taillant le bois en façon d'une plume à escrire, l'ay mis avec le bois qui restoit dans la trace ou fente de l'arbre, & ay par ce moyen eu des arbres plus excellens. Or si l'escusson se fait du costé gauche de l'arbre, il amenera fort grand' quantité de fruct. Voila que dit Didyme en ses enseignemens Grecs d'Agriculture, desquels i'ay pris ces choses. Mais en cecy faudra tousiours auoir esgard à l'aër au quel tu feras, à ton terroir & coustume. Ce qu'aussi fera dit pour le reste.

*Quelques particuliers enseignements de la
maniere d'enter, de Diophanes Grec
authcur d'agriculture.*

CHAP. III.

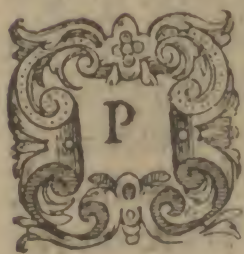


E figuier s'ente biē à point sur le Meurier & sur le Platane. Le Meurier sur le Chastaignier, Fau, Pōmier, Poirier sauvage, Terebinthe, Orme & Puplier blanc, & de ceste cōiunction viennent les Meures blāches. Le Poirier s'ente sur le Grenadier, Coignier, Meurier, Amādiar & Terebinthe. Si on ente des greffes de Poirier sur vn Meurier, il amenera des Poires rouges. Le Pōmier s'ēte sur toute sorte de Poirier sauua ge: le mesme enté sur le Coignier, apportera des Pommes que les Grecs appellent Melimela, c'est à dire Pommes douces cōme miel: il s'ente aussi sur le Prunier, mais estant enté sur le Platane il amene des Pōmes rouges. Le Noyer veut estre enté seulemāt sur l'Arbou fier, ayāt presqu'en horreur la cōpagnie de tous les autres. Le Grenardier s'ente sur le Saule, le Laurier sur le Pommier, le Peschier sur le Prunier de Damas & sur l'Amandier. le Prunier de Damas sur toute sorte de sauua geon: Item sur le Coignier & Pommier: Le Chastaignier prend plaisir d'estre enté sur di uers arbres, cōme sur le Fau & Rouure. Le Ce risier ne refuse pas d'estre couplé avec le Pes chier

chier & Terebinthe, ni aussi au contraire le
 Peschier & Terebinthe, d'estre entez sur le
 Cerisier. Le Coignier ne reiette pas la com-
 pagnie de L'aubespain. Le Meurte s'ente sur
 le Saule, L'abricot sur le prunier de Damas,
 & Amendier. Le Citronnier pource qu'il a
 l'escorce deliée, à peine peut-il souffrir qu'on
 y ente quelque greffe en escorce: ains se nour-
 rit plustost au sein de sa mere mesme: & quād
 il est repris, il flestrit. Or parle-ie du fruiēt,
 dit Diophanes, lequel quand l'arbre est re-
 pris s'appelle Citron. Toutesfois si quel-
 qu'un ente le Citronnier sur vn Meurier, il
 apportera des Pommes rouges. Le Coignier
 & Figuier s'auuage s'entent sur toute sorte
 d'arbre, & ne reiettent aucun greffe. Didyme
 a laissé par escrit en ses Georgiques, que le
 Citronnier enté sur vn Grenadier, s'y nour-
 rit bien. Florentin promet que la Vigne en-
 tee sur vn Cerisier, amenera des Raisins au
 printemps: & que la mesme vigne entee sur
 l'Oliuier rapportera vn fruiēt, qui s'appelle
 Eleostaphylus, c'est à dire, raisin-oliue, ayāt
 pris son nom de la conionction des deux ar-
 bres. Les Piores odoriferantes appeles Poi-
 res musquées, reprenēt fort bien sur des Pō-
 miers, ce que j'ay appris (dit Diophanes) par
 la seule experiēce. Voila que disent les au-
 teurs Grecs d'agriculture, touchant la manie-
 re d'enter.

*La maniere que les arbres se produisent &
s'entent, prise du second liure des Geor-
giques de Virgile.*

CHAP. IIIL.



*Remierement nature en different
degré
Fait les arbres produire : aucuns
de leur bon gré
Viennent sans aide d'homme, &
tiennent en seruage
Bien largement les champs, & le courbe riuage,
Comme le mol Ozier, les Genets flechissans
Peupliers & Saules verds aux rameaux blan-
chissans
Vne partie aussi sort de somence esparse:
Comme hauts Chastagners, & l'Escule qui passe
En verdeur, tous les bois à Iupiter voué
Et le Chcfne des Grecs pour oracle auoué
Trsfespesse forest germe en racine, aux formes
Des autres: & tels sont les cerisiers, les Ormes:
Et le petit Laurier Parnasien, tout verd
Croist sous l'umbrage grand de sa mere couuert.
Premierement nature ordonna telle voye:
Ainsi toute forest, verger, & boys verdoie.
L'usage avec raison autres moyens trouua.
Les plantes cestui-ci, que du corps tendre il va
De la mere trenchant, mit es fosses grand erre:
Celuy là les troncs mesme enfuit dedans terre,*

Ba -

Bastons fendus en quatre, & paux pointus dressez

Autres arbres encor d'arcs en Prouins pressez
Attendent les forests, & les plantes menues
Vines, avec la terre ou elles sont venues,
Les autres n'ont besoin de racine: & se met
Sans crainte le tailleur, tirant le haut sommet
A l'enfouir en terre. Et (chose estrange à dire)
Hors des troncs entaillez du bois tout sec se tire
Racine d'Oliuier. Souuentes fois aussi
Sans dommage voyons les rameaux de ceux-ci
En autres se changer: Et les Pommes entees
Estre par le Poyrier ainsi changée, portees:
Entre prunes rougir cormes pierreuses. Or
Apprenez laboureurs, de toute espeece encor
Le sien propre labeur, & faites par culture
Changer les sypres fruits en plus douce nature.

Et vn peu apres:

Les arbres hauts en l'air, s'estendent de par elles
Croissent certes, sans fruiet, mais puissantes &
belles:

Car nature est sous terre. Or si quelqu'un enter
Toutesfois les vouloit, ou bien les transplanter:
Elles desponuilleront leur courage sauuage
Et par frequent labeur en quelque art & usage
Que les appelleras, te suyuront sans chommer,
Et la sterile encor qui vient à se germer
Dans la racine basse, aussi fera de mesme,
Si par les vuides champs est plantee elle mesme

Ores le haut fucillage, & les rameaux espars
 De la mere, umbrager s'en vont de toutes parts:
 Et de l'arbre croissant vont yster & destruire
 Entierement les fruiets qu'elle tasche à produire.
 L'arbrisseau qui sa s'est de semente ietté,
 Tard vient pour umbrager tarde posterité:
 Et les fruiets oublians leur premiere nature
 Degenerent: la vigne aussi pour la pasture
 Des oyseaux va raisins tous vilains apportant.
 A tous son labeur propre on doit mettre pourtant
 Brestontes les conuient dedans la fosse ioinde,
 Et pour biē grād profit les dompter & cōtraindre.
 Mais Oliniers es troncs correspondent fort bien,
 Et la Vigne au Prouin, le Myrte Paphien
 A son solide tronc, de plantes n'aist grād nombre
 De durs Coudriers, haut Fresne, & l'arbre cou-
 uert d'umbre,
 Coronne Herculeenne, & les Chesnes aussi
 Du Chaonien pere: on voit comme ceux-ci (me,
 La haute Palme croistre & le droit Sapin mes-
 Qui doit dedans la mer voir tout peril extreme.
 Et l'Arboisier picquant est de Noyer enté:
 Les steriles Platains porterent a planté
 Pēmes Chastaignes Faux: & le Fresne sauvage
 De fleur de Poirier blāche, a blāchi son ramage:
 Et les porcs sous Ormeaux casserent gland facon
 Simple d'enter, n'auons ou mettre en escusson:
 Car là ou les bourgeons du milieu de l'escorse
 Se poussent, & leur taye encor tēdre & sans force,
 Rōpēt: dās le nœud mesme vn petit creux se fait,
 Ois

*On d'un autre arbre on vient clorre un greffe en
effect*

*Et l'apprennent à croistre avec ceste peau lente.
Ou biē es trōcs sans nœuds s'ot trēchez: & la fete
Basse au tronc s'ouure à coins: puis fertiles adōc
Les plantes on y met: & le temps n'est pas long,
Que le grād arbre au ciel ses heureux rameaux
donne:*

Du fueillage nouveau, & fruiets, nō siēs, s'estōne

Voila que dit l'excellent poëte Virgile de la diuersité des arbres, en ceux qui viennent de nature, & ceux qui viennent par artifice. Il declare claiement la premiere maniere, mais la derniere, obscurément. Nous l'esclaircirōs & le rendrons aisé à entendre par ci apres, par le moyen de Plinē. Finalement il donne à entendre la maniere d'enter par quelques exemples, avec les deux autres especes d'enter: aſcauoir en escorce & en escuſſon lesquelles deux se font en l'escorce: mais en cest endroit ie ne fay pas estat d'exposer Virgile. Ie vien donc aux autres, qui ont escrit plus amplement & plus claiement de la maniere d'enter apres Virgile.

La maniere d'enter, prise de Iunius Columella.

CHAP. V.

ON peut enter sur tout arbre, pourueu qu'il n'ait l'escorce differente de celuy

sur lequel il est enté. Et s'il porte fruit semblable & en mesme temps, il s'y entera fort bien sans aucune difficulté. Or les anciens ont fait trois sortes d'enter. L'une, par laquelle on met des greffes taillez dans l'arbre coupé & fendu, l'autre, quand on met le greffe entre l'escorce & le bois: & ces deux manieres se font au printéps. La troisieme est, quand ayât osté l'escorce de quelque endroit de l'arbre, on y met vn boutō avec bien peu d'escorce, les laboureurs appelēt cela enter en escussō. Ceste facon d'enter se pratique fort à propos en esté. Et quand nous aurons enseigné ces facons d'enter, nous en amenerons vn autre de nostre inuention. Entes tous arbres, aussi tost qu'ils commenceront à boutōner, au croissant de la Lune. Mais l'Oliuier environ l'equinoce du printemps, iusques au troisieme d'Auril. Pré garde que l'arbre duquel tu veux enter & prendre tes greffes, soit ieune fertile, & ayant force nœuds: & aussi tost que les boutons fucilleront, cueille-les des rameaux qui ayent vn an qui regardent le Soleil leuant, & soyēt entieres, de la grosseur du petit doigt, auāt deux ou trois reiets. Coupe puis apres bien soigneusement avec vne scie l'arbre lequel tu veux enter, & la partie la plus viue & non ciquatricee, & garde bien d'offēcer l'escorce. Apres que le trōc sera coupé, tu y niras la coupeure avec vn ferremēt bien tranchant

trenchant, & puis tu mettras entre l'escorce & le bois vn petit coin de fer ou d'os, & non moins auant de trois doigts, mais auise bien à le mettre sagement, de peur que tu n'offenses ou rompes l'escorce. Racle avec vne serpe trenchante les greffes que tu voudras enter, & ce d'vn costé seulement, autant long que le coin aura esté mis auant dedans l'arbre: mais garde tousiours d'offenser leur mouëlle ou leur escorce. Quand tu auras les greffes prests, arrache le coin, & incontinent mets-les dedans les trous que tu auras faits, avec lesdits coins, entre l'escorce & le bois. Ente les greffes par le bout que tu auras ainsi raclé, de sorte qu'ils ne sortent pas hors de l'arbre plus que de la hauteur de demi pied, puis mets y de la mousse dessus & lie le tout en sorte que la pluye n'y tombe pas. Quelques vns aiment mieux faire des fentes avec vne petite scie dedans le tronc de l'arbre, & l'vnissent avec vn petit cousteau bien trenchant, puis y approprient les greffes. En vn tronc tu pourras ficher deux ou trois petites branches, pourueu qu'il n'y ait pas moins de quatre doigts de l'vne à l'autre. Toutesfois en ceci faut auoir esgard à la grâdeur de l'arbre, & à la bonté de l'escorce. Quand tu auras mis sur le tronc tous les greffes que l'arbre pourra porter, lie le tronc avec escorce d'Orme, ou Osier, enduite de torchis fait de

terre batue avec paille, toute la fente & l'escpace qui est entre les greffes, iusques à ce que ils apparoiſſent au dehors ſeulement de deux doigts: mets de la mouſſe ſur le lieu, & lie le tout enſorte que la pluye n'y puiſſe entrer. Si tu veux enter vn arbre bien petit, coupe le par le bas, de ſorte qu'elle ne ſorte haute de terre plus d'un pied & demi, & l'ayant coup-
pé, vni bien ſoigneuſemēt la fente faite au mi-
lieu dudit tronc avec vn ferrement biē tren-
chāt, ſi que la fente ſoit de trois doigts, fiche
vn coin entre-deux pour l'entrouurir, puis
mets les greffes raclees des deux parts, de ſor-
te que l'escorce du greſſe ſe rapporte avec l'e-
ſcorce de l'arbre: quand tu auras bien adiou-
ſté les greffes oſte le coing, & lie l'Arbre cō-
me il a eſté dit cy deſſus, car cela garētira biē
fort contre le vent & contre la chaleur. Ce-
ſte troiſieſme ſorte d'enter eſt bien ſubtile,
& n'eſt pas conuenable à toutes ſortes d'ar-
bres, mais ſeulement à celles qui ont l'escor-
ce humide & abondāte en ſeue, & forte com-
me eſt le Figuier: car il rend beaucoup de
laiēt, & a l'escorce forte, de ſorte qu'il s'ente-
bien à propos en ceſte maniere tu eſliras les
plus beaux ſions & les plus vnis que tu pour-
ras choiſir en l'arbre dont tu les prendras. Il
faudra prendre garde au bouton qui ſera le
plus apparent, & qui donnera plus d'eſperan-
ce de germer: marque deux doigts en quarre
de

de sorte que le bouton soit au milieu: tranche les deux bouts avec vn fer aigu, & le pele si dextremēt que tu n'offenses le boutō, choisi en apres la branche la plus nette que tu pourras de l'arbre que tu veux enter en escuſſon, de laquelle tu couperas l'escorce de mesme grādeur, puis au lieu dont as osté l'escorce tu adiouſteras le bouton ou emplastre ou escuſſon, de sorte qu'il soit tout iuste avec la partie qui est escorcee. Ce fait lie bien le bouton tout à l'entour, & te garde de le bleſſer, puis endui les iointures & liens, avec terre molle, laissans espace à ce que le boutō ne soit pressé, mais germe à son aise. Esbranche l'arbre en tout, afin que la ſcue ne s'en ailleés branches ou ne se departe à autre qu'à l'entour. Vingt & vn iour apres deslie l'escuſſon. L'Octobre s'entera biē en ceste maniere. Nous auons ia mōstré la quatrieme sorte d'enter lors que nous parlions des Vignes, pourtant ne cruiroit de riē de redire ce qui a esté dit touchant la façon de percer les arbres avec vn tariere, mais d'autant que les Anciēns ont dit que toutes sortes de greffes ne se peuuent enter sur tout arbre, & nous ont baillé ceste regle, asçauoir que les greffes qui ont l'escorce à peau, & le fruiēt semblable, peuuent s'accoupler avec les arbres sur lesquels ils sont entez. J'ay aduisé de rabatre ceste opinion & d'enseigner à nos successeurs d'enter toute sorte

v.ii.

de greffe en toute sorte d'arbre & afin de ne
lasser le lecteur par grand preambule, i'alle-
gueray ici vn exemple qui enseignera com-
ment toute sorte de greffe pourra estre en-
tee sur toute sorte d'arbre, fay vne fosse de
quatre pieds en quarreure esloignee d'un
Oliuier, de telle espace que les dernieres brâ-
ches de l'Oliuier y puissent atteindre, puis
plante en ladite fosse vn petit Figuier, mets
peine qu'il deuiene beau & vni. Apres trois
ou quatre ans quâd il sera assez creu, courbe
la branche d'Oliuier qui te semblera la plus
nette, & la lie au pied dudit Figuier, puis tu
couperas les autres branches excepté celles
où tu voudras enter: apres coupe le Figuier,
& pare la coupeure & la fends par le milieu
avec vn coin: pren les brâches d'Oliuier ain-
si comme elles sont attachees en l'arbre, ra-
cle les de chasque part, & les adiouste à la
fente du figuier, puis oste le coin & lie les bié-
n afin qu'elles ne puissent estre arrachees par
quelque violence. En ceste maniere l'Oliuier
prendra sur le Figuier par l'espace de trois
ans, & à la quatrieme annee quand ils seront
bien pris ensemble, tu couperas les branches
d'Oliuier de leur tronc. En ceste façon toute
sorte d'arbre se peut enter avec quelque au-
tre que ce soit. Voila que dit Columelle au-
teur d'agriculture, autant eloquent que di-
ligent.

L

La maniere d'enter prise de Plin.

CHAP. VI.



Nature a enseigné d'enter par le moyen des oiseaux affamez, ayans deuoré à la haste de la semence, & l'ayans rendue toute entiere trempee toutesfois avec leur fiente, & mis en des tendres iointures des arbres, qui mesme souuent a esté transporté par le vêt en quelques fentes de l'escorce, dont nous auôs veu vn Serisier en vn Saule, vn Plantain en vn Laurier, vn Laurier en vn Cerisier, & les bayes enséble de diuerses couleurs. Lon dit que le Choucas ferrant des semences en des trous, cōme en des thresors, a donné enseignemēt de ceci. Delà est venue la maniere d'enter en escusson qui se fait en ouurant l'œil de l'arbre avec vn instrumēt semblable à celuy que les cordoniers appellent porte-piece, & d'enfermer le germe qui aura esté pris d'un autre arbre avec le mesme instrument. Or ceste estoit l'ancienne façon d'enter les Figuiers & les Pommiers. Vergile veut que lon mette l'œil qu'on aura pris d'un arbre dans la place dont aura esté tiré vn autre. Or nature a enseigné cela, mais quand à la façon d'enter l'auenture qui est vn autre maistre presques de toutes choses l'a mise en

v.iii.

auant en ceste maniere . Vn laboureur soigneux fermant sa cabanne d'une haye fit vngiste de Lierre , afin que les perches ne pourrissent pas si aisément; mais elles estans fichees dedans prirent vie , & de la vie d'autrui tirerent la leur, & trouua-on qu'un tronc de bois estoit ambeu de terre . Lon coupe avec la scie le haut de l'arbre, on vnit la taille avec vne serpe, despuis on a trouué deux façons d'enter , la premiere est de ficher le greffe entre l'escorce & le bois , car les Anciens craignoyent de fendre le tronc, puis ils se sont enhardis de percer le milieu & mesme le moiste là où ils ont mis le greffe , car ils n'en pouuoient mettre dauantage.

On inuenta depuis vne maniere , plus ingenieuse d'y en mettre iusques à six (afin qu'en entant en grand nōbre il en reschappe quelqu'un, & que ce qui se fait en fendant le tronc par le milieu , & y mettant vn coin mince pour le tenir ouuert, iusqu'à ce qu'on ait fiché dedans la fente le greffe aiguisé par le bout . Il faut prendre garde à beaucoup de choses en faisant ceci . Premieremēt quel arbre , & avec quel peut estre ainsi enté, & de quel arbre est le greffe , Tous n'ont leur seue en mesme mois en diuers endroits. Les vignes & Figuiers ont le milieu plus sec & les iettons d'enhaut: pourtant prend on les greffes de cest endroit là. l'Oliuier a sa seue sur le
mi-

milieu, & de là prend on les greffes: les bouts d'en haut sont secs. Les arbres s'accouplent aisément, qui ont l'escorce semblable, & qui florissent, boutonnent & iettent leur feue en mesme temps. Il faut prendre garde quant au reste, qu'on ne face la fente sur vn nœud, car à cause de sa dureté il ne peut receuoir le greffe estrange, il le faut donc mettre en vn endroit biē poli, que le greffe ne soit beaucoup plus long que de trois doigts, qu'elle ne soit de biais, & qu'on n'y voye pas le iour à trauers. Virgile defend d'enter des brâches d'en haut, & est chose asseuree qu'il faut prendre les greffes du milieu de l'arbre qui regarde le leuant d'esté, & ce des arbres fructueux, & du bois nouueau, sinon qu'on les entast sur vn vieil arbre, car alors il faut qu'ils soyent plus forts. Item qu'ils soyent comme engrossez & enflez de boutōs, & desquels on espere auoir du fruit ceste année là. Ils doyuent tous estre de deux ans & nō moins tenues que le doigt du milieu. On les ente aussi renuersez quand on veut que l'arbre ne viēne pas si haut, ains s'estēde en large. Sur tout il faudra qu'ils boutonnent, & soyent bien vnīs, n'ayans aucun vice: La mouëlle du greffe donne bonne esperance que les iointures se reprendrōt si elle est iointe à la mere du bois, & à son escorce: car il vaut mieux la faire ainsi, que de l'approprier par dehors à la fleur d'escorce qu'on

v.iiii.

ne deueste entieremēt la mouëlle: toutesfois on la pourra biē vn peu descouurir, afin que la pointe du greffe faite en façon d'vn coin bien vni descende dans la fente, n'estāt point plus grād que de trois doigts. Ce qui aduendra fort aisément, si on le trempe en eau en le raclant. Il faut abaisser le greffe iusques à son escorce: & se garder qu'il ne s'oste de son lieu en l'abaissant: ou que l'escorce ne se replie & ride. Et pourtāt ne faut enter les greffes quand ils pleurent, non plus que quand ils sont secs, pource qu'en ceste sorte là l'escorce se lache par trop grande humidité, & en ceste ci, faute d'humidité vitale il ne s'humecte point, ni ne se reprent. On fait ceste ceremonie au croissant de la lune, on abaisse le greffe avec les deux mains: autrement on ne se sert guere des deux mains en ceste besongne, & ce par vne mediocrité necessaire: car estans les greffes plus fort abaissiez, ils en sont plus tardifs, & de plus longue duree, & au contraire s'ils le sont moins. Item que la fente ne soit trop ouuerte & prenne le greffe laschement, ou bien qu'elle ne soit pas assez grande, & qu'elle ne iette le greffe dehors, ou le serrant trop, qu'elle ne le face mourir. Et faut sur tout prendre garde qu'on le laisse en la fente faite au milieu du tronc pour le tenir plus fort. Aucuns ayans tracé la fente au tronc avec la serpe lient le bord d'Osiers, puis y

puis y fichent les coins, lesquels le lien empesche d'entrer trop auant. Il y en a qu'on replante le iour mesme, qu'on les a entez. Si on ente vn arbre qui ait le tronc gros, il vaudra mieux l'enter entre l'escorce & le bois, faisant l'ouuerture avec vn coin d'os, de peur que l'escorce ne se rompe. On fend les Cerifiers, apres auoir osté la peau qui est sous l'escorce, & les ente-on seuls, depuis le solstice d'hyuer: leur escorce estant ostée, ils ont cōme vn poil qui pourrit l'ente s'il s'y prend: Quand on y aura mis le greffe sans rompre le coin, on l'estreint bien à propos. Il est fort bon d'enter le plus pres de terre qu'on peut, si les nœuds & le tronc ne l'empeschent. Les greffes ne doiuent point passer par dessus le tronc de plus de six doigts. Caton commande qu'on mesle du sable avec de l'argile ou croye, & du fient de vache, & qu'on le batte bien, iusqu'à ce qu'il soit gluant, puis qu'on le mette entre-deux & tout au tour. Il est aisé à voir parce qu'il en a escrit, qu'en ce tēps là ils n'entoyent point autrement qu'entre le bois & l'escorce: ou qu'ils n'abaissoyent pas les greffes plus de deux doigts. Or conseille il d'enter les Poiriers & Pommiers au printemps, & depuis le solstice, cinquante iours apres vendanges. Mais les Oliuiers & Figuiers seulement au printemps, en temps sec. Item apres midy, & que le vent de midy

ne souffle point. C'est merueille de ce que ne se contentant pas d'auoir enclos l'ente, comme il a esté dit, & guarenti de la pluye & du froid avec mottes de terre, & bandes d'Osier fendus en deux: il commande aussi qu'on mette par dessus l'herbe de Buglosse, ou langue de bœuf, & qu'on l'y attache, la couurant de paille. Mainténât on se contête d'enduire l'escorce de torchis, en sorte que le greffe soit te deux doigts par dessus. Le tēps presse ceux qui entent au printemps à cause des boutōs qui sont prests à sortir, excepté l'Oliuier, duquel les boutons sont fort long temps à sortir, & ont fort peu de seue sous l'escorce, laquelle nuit aux entes, quand elle est trop abondante. Mais quant au Grenadier & Figuier, quoy qu'ils soyēt secs, toutesfois n'est pas bō de les differer au l'endemain. On peut enter le Poirier mesme estant en fleur, voire au mois de May: que si on apporte de loin les greffes de Pommier, on a opinion qu'ils gardent fort bien leur seue, si on les fiche dans vne Raue: & qu'ils se gardent bien entre deux tuiles creuses, aupres des ruisseaux ou viuiers, les ayans bouchez de terre des deux costez. La maniere d'enter qu'on appelle emplastre, semble auoir prins son origine de la façon d'enter en escusson. Or conuient elle principalement aux arbres qui ont l'escorce espaisse comme le Figuier. Ayant donc coupé tou-

pé toutes les branches, de peur qu'elles n'attirent la feue, & leué l'escuffon de l'endroit qui fera le plas vni & qui s'ẽblera le plus beau (en sorte que le cousteau ne passe point l'escorce, on y met vn autre boutõ avec l'escorce, serrant si bien les iointures, que la playe n'apparoisse point, & qu'elles s'vnissent incõtinẽt, en sorte que ni la pluye, ni le vent n'y puissent entrer, ce nonobstãt il vaudra mieux les luter & lier. Ceux qui aiment les nouveutez, disent qu'il n'y a pas long temps que on a inuenté ceste facon d'enter: Mais cela se trouue aussi dãs les anciens auteurs Grecs & dans Caton, qui commande d'enter l'Oliuier & le Figuier en ceste sorte, baillant aufi la mesure, sũyuant sa diligẽce accoustumee, qu'on taille l'escorce de la longueur de quatre doigts, & de largeur de trois, & qu'on les assemble en ceste sorte, & enduise de ceste sienne facon de lut, de mẽme qu'au Pommier. Aucuns ont adiousté à ceste maniere la fente qu'on fait aux vignes, ayant osté l'escorce en quarré, & mettant le greffe du costé qui est plain. Nous auons veu pres de Tiouoli vn arbre enté en autant de sortes de Pommes, tellement qu'une branche portoit des Noix, l'autre des Bayes, l'autre de la vigne, l'autre des Figues, des Poires, des Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il

vesquit fort peu de temps. Et toutesfois nous ne pouuons atteindre nature par quelque experience que nous facions. On dit que le Platan reçoit toutes sortes d'entes, & apres luy le Rouure, mais l'un & l'autre changēt le goust des fruiĉts. Aucuns s'entent de toutes sortes d'arbres, comme le Figuier & Grenadier. La vigne ne veut estre entee en emplastre, ni les arbres qui ont l'escorce deliee, qui tombe aisément & n'est creuassée, & ceux qui sont secs & ont peu de sève, ne s'entent en escusson. L'ente en escusson est le plus fertile, & apres elle l'emplastre, mais l'une & l'autre sont de peu de duree. Les entes qu'on fait seulement en escorce, sont incontinent arrachez par le moindre vent qui souffle. Le plus seur est d'enter & est de plus grand rapport que le planter. Voilà que dit Pline.

Nous auons ici obmis le traité que l'auteur a pris de Pallade, pource qu'il n'est pas nécessaire & qu'estant escrit en vers, il a de la difficulté qui ne plairoit au lecteur: si quelqu'un veut voir que c'est, il pourra lire l'original dudit Pallade. Le pareil est de ce qu'en a escrit Iouian Pontā en son liure intitulé le iardin des Hesperides.

*De la maniere d'enter, pris de mot à mot de
Pierre de Crescence.*

CHAP.

CHAP. VII.



L faut ſçauoir qu'il y a beaucoup de fortes d'enter. La premiere eſt, quand on coupe en trauers tous les icettons d'un meſme arbre, outre la moitié de la mouëlle, & lors on lie ce qu'on a coupé, cōme on a accouſtumé de lier les playes: & met on à l'entour de la cire ou de la bouë, pour empeschier que la pluye & autres dangers exterieurs ne les endommagent, & de peur qu'ils ne ſe puiſſent rompre, ou que la playe ne s'ouure par la ſecouſſe des vens, les faut appuyer de perches propres: car la playe eſtant incontinent fermee, le deſſus apporte vn fruit de fort bon gouſt, à cauſe que la ſeue ſe digere au nœud, ceci s'appelle propremēt enture: laquelle ne change pas l'arbre en vne autre eſpece: mais de ſauuage le rend priué. La ſeconde maniere eſt, quand on coupe vn meſme arbre par le tronc & ente on vn gref ſe pris au haut d'un meſme arbre ſur ſon tronc meſme: car alors l'ente ſe reprenant apporte vn fruit de diuers gouſt, groſſeur, & figure qu'il ne faiſoit auparauant: & de ceſte maniere eſt venue toute la diuerſité qui eſt aux Pōmes & Poires & autres fruits. Car telle eſt la force du nœud & deſtournement des conduits, qui montoyent auparauant qu'ils con-

uertiffet la feue retenue aufdits noeuds, a engendrer vne autre efpece d'arbre, qui fe cognoift par la groffeur du fruit. La troisieme a esté inuentee en la vigne, & autres arbres qui viennēt de la mouëlle: c'est à fcauoir que on coupe le bouton d'une vigne iufques à la mouëlle, & ce en trauers & de cofté: en apres on tire autant du bouton d'une autre vigne, & le met on au lieu de l'autre, puis on les lie, & alors ils fe reprēnent & apportent fruit. Il fe pourroit peut eſtre faire aux autres arbres mais il eſt experimenté en la vigne. La 4. maniere d'enter eſt, quād on ente vn greffe d'un arbre fur vn autre arbre, & ſe reprend ſur ice luy, & rapporte fruit en la maniere que nous auons ſouuent dit. Et ceſte façon ſera ordinairement la meilleure, & qui reprenent pluſtoſt, ſi ce ſont arbres qui ſe reſſemblent le plus: & ſe fait proprement és arbres qui ont les conduits droits, & reçoquent leur nourriture de la racine par l'eſcorce liee. Mais. ceſte maniere, & ſemblablement la ſeconde, ſont diuiſées en beaucoup d'autres ſortes. L'une eſt quand on met le greffe qu'on veut enter entre l'eſcorce & le bois de l'arbre. La ſeconde, quand on le met dans le tronc fendu. La troisieme ſe fait en façon d'un emplâtre. La quatrieme s'appelle communément enteure en morceau. La cinquieme ſe fait ayant percé vne perche de faulx. Il faut parler
de tou-

de toutes par ordre. La premiere façon, par laquelle on ente le greffe entre l'escorce & le bois, se fait en ceste sorte: On coupe le tronc avec vne scie bien trenchante, en lieu vni & plein de seue: & le polit-on par dessus avec vne bande d'escorce: puis on le lie d'un Osier ou verge d'Orme: & là fiche on entre l'escorce & le bois, de la profōdeur de trois doigts, vn coin de fer ou d'os, agu par vn bout, large d'un costé & de l'autre fait en arrōdissant, se donnant garde qu'il ne se rompe quelque bande de l'escorce: & ayant retiré le coin, on y met incontinent vn greffe, taillé d'un costé, sans blesser la mouëlle, & l'escorce de l'autre costé, ostant la petite peau du dehors, en sorte que le greffe ioigne biē au tronc: & faut que le greffe passe le tronc de la hauteur de cinq ou de six doigts. On y met deux ou trois greffes ou plus, selon la portee du tronc, laif sans entre deux l'espace pour le moins de quatre doigts, ou plus, & les lutant proprement par dessus, & y appropriant, ou liant vne piece de drap ou drapeau. Or ceste maniere reprent, & vient fort bien: mais on ne le peut faire qu'au mois de Mars ou d'Auril, quand le bois peut estre separé de l'escorce. Et ne se peut faire qu'en vn gros tronc, ou de moyenne grosseur, & ce es arbres qui ont l'escorce espaisse & grasse, comme le Figuier le Poirier, le Pommier & semblables. Or tel-

le coupeure faite pres de terre se reprent fort bien, & mesme vient assez bien à propos en quelque part que ce soit du tronc & des grosses branches: mais tous les greffes ont besoin d'estre appuyez pour le moins de deux costez, à cause de la violence des vens. Quât à la secõde maniere qui se fait en fendant le tronc, il y faut proceder en ceste façon. Il faut couper le tronc & le polir par dessus, comme nous auons dit ci deuant: puis le fendre à l'endroit qui semblera auoir le plus de seue & qu'on verra auoir l'escorce bien vnüe, & propre pour y mettre le greffe: ce qui se trouue principalement là où il y a plus d'espace entre l'escorce & la mouëlle, à cause de l'abondance de la nourriture, qui s'est transportee en cest endroit là. Si deuant que le fendre, tu lies le tronc par enhaut, la fente ne s'en fera pas si grande: puis apres fay vn coin de la longueur de deux doigts, ou vn peu moindre: & ouurant la fente d'iceluy, osté tout le poil qui seroit aux bords de ladite fente, & y fiche le greffe taillé des deux costez, en sorte que l'escorce de l'vn se ioigne avec l'escorce de l'autre par dehors & par dedās, le bois avec le bois, afin que la seue puisse plus librement passer entre les escorces & le bois: & faut que le greffe tienne ferme dās la fente de l'arbre: puis ayāt tiré le coin faut lier serré le greffe qui sera entré sans contrainte

trainte dans le tronc. Sur les fentes & escorces qu'on veut assembler, faut mettre quelque peu de l'escorce du mesme arbre, ou vne piece de toile circe, & le lier estroitement avec des ioncs. Puis apres, comme dit Caton, ayant mis dans la fente d'enhaut, de la poudre bien desliee, faut bien accommoder dessus le tronc & ligature, de la croye bien battue avec vn peu de sable & de fient de vache, ou avec de la cire, pour defendre l'ente contre la chaleur, le vent & la pluye, & le lier de bandes, mais i'ay experimenté plus de mille fois, & ay tousiours trouué que c'estoit assez d'y mettre de la croye seule bien battue, sans fient, ni sable, ou cire, & poudre. Ceci seruira aussi à la fente, si on ne laisse sortir dehors les vapeurs qui s'esleuent de la racine, pour nourrir le nouveau greffe. Toutesfois il faut noter que ceste maniere se fait en diuerses façons, selon la diuersité de la grosseur ou petitesse du tronc qu'on veut enter, & de tailler la pointe du greffe, car le tronc qu'on veut enter est vn peu plus gros que le greffe. S'il est beaucoup plus gros, on le peut fendre en deux sortes. L'vne, qu'on le fède seulement d'vn costé du tronc, iusques à la mouëlle, avec vn cousteau propre à cest effet, là où on ne mettra qu'vn greffe. L'autre est, que la fente passe d'vn costé du tronc iusques à l'autre: & que là on y mette deux greffes de chaque

x. i.

costé vn, ou bien seulement vn d'un costé, laissant l'autre vuide, si on le trouue bon. Mais si le tronc n'est gueres plus gros que le greffe on le fend necessairement par le milieu, & n'y met on qu'un greffe: or en quelque part qu'il ne faudra mettre qu'un greffe il faut tellement faire sa pointe, qu'en la fête faite des deux costez, la troisieme partie demeure avec l'escorce conuenable: & en la quatrieme, qui doit estre dans le tronc on ne voye rien de l'escorce ni de la largeur, ou bien peu, & sera meilleur: que le greffe soit bien ioint avec l'escorce, que s'il estoit avec le tronc de l'arbre par dehors & par dedans. Et là où il faut mettre deux greffes, on coupe le bout du greffe des deux costez, aupres de la mouëlle: on le pourra aussi tailler pres de la mouëlle en aiguissant: des deux autres costez, on le fait pres que de mesme largeur: en sorte que le costé le plus large qui demeure avec toute l'escorce, soit ioint par dehors avec l'escorce de l'arbre, & le costé le plus estroit ayant osté la petite peau de dehors, soit tourné en dedans vers la mouëlle du tronc. Mais si le tronc est aussi gros que le greffe qu'on y ente: il faudra tailler le greffe en sorte qu'il y ait de l'escorce des deux costez & qu'elle soit esgale l'une à l'autre, & ayant mis de l'escorce en une petite bande sur les fentes, les faudra lier d'un petit lien, ou d'une corde, ne les serrant gueres:

gueres: puis apres qu'on le bande de croye
 ou terre & bandes. Et ceste maniere reprent
 fort bien pres de terre, & enhaut & aux som-
 mitez des arbres. Et toutes ces façons d'en-
 ter en fente, se peuuent faire commodément
 au mois de Feurier & de Mars, voire mesme
 au mois d'Auril, pourueu que le greffe n'ait
 aucune terre: ce qui se fera encor mieux, si
 on les cueille vn peu deuant qu'ils bou-
 onnent, & qu'on les garde fort long temps
 sous terre en lieu froid & vmbrageux, ne ren-
 uersant pas les bouts d'enhaut. L'ente aussi
 fait au mois de Ianuier eschauffee avec le feu
 reprend, pource que par le moyen du feu la
 sève s'y amasse, qui les conioint ensemble.
 Mais l'ente qui sera faite lors que les arbres
 ont ia en sève, sera meilleure & reprendra
 mieux. J'ay aussi enté des Pommiers au cō-
 mencement du mois d'Aoust de greffes qui
 estoient creus cest esté là, & l'ente vint assez
 bien: toutesfois il faut faire telles entes sous
 terre afin qu'on y amoncelle de la terre pour
 defendre l'ente contre si grande chaleur, ou
 qu'on mette par dessus quelque vaisseau de
 coustant, & par ce moyen on la pourra aussi
 enter au haut de l'arbre. On ente aussi en ce-
 te sorte au solstice d'esté, comme dit Varro.
 On le peut aussi faire sous & ras de terre,
 ou bien peu par dessus: ou sans aucun doute
 les greffes entez, viennent de beaucoup plus

beaux en tous autres liens, d'autant que là le bois & l'escorce s'humectent fort par le moyen de la terre qui leur touche. Et ceste maniere d'ente est propre principalement aux petits arbres. Mais si l'arbre est moyennement grand, il vaudra mieux l'enter plus haut, là où l'escorce fera verte, & pleine de seue, que de l'enter ras de terre, d'autant qu'en ceste sorte, il en retarderoit son fruit de plusieurs années: toutesfois tant plus bas on l'entera, tant plus le fruit s'appriuoisera. Et si l'arbre est grand & ayant plusieurs branches, il n'y aura rien de meilleur que de couper les branches en lieux bien vnies, & y enter autant de greffes que tu voudras. Que si l'arbre est si vieil, que l'escorce des rameaux en soit trop ridée & sans humidité, il le faudra couper, & le laisser ainsi iusques à l'année suivante, & alors y enter les greffes les plus beaux de ceux qui seront creus sur iceluy mesme, & à l'endroit le plus commode, coupant & iettant tous les autres: & y en pourra on tant mettre que bon semblera à celuy qui ente, pour ce que cest arbre là nourrira suffisamment toutes les greffes qu'on y mettra. Quant à la maniere d'enter, que Pallade appelle escussō: le me dit qu'elle se fait en ceste sorte. Ayant coupé vne nouvelle branche, & fertile, on cernera tout autour le bouton, qu'on verra sans doute deuoir venir à bien, & ce de la la
geu

geur de deux doigts en quarré, en sorte que le bouton soit au milieu, puis faut si bellemēt leuer l'escorce avec vn cousteau bien trenchant, qu'on ne blesse le bouton. Semblablement faut leuer vn escuffon avec le bouton de l'arbre qu'on veut enter, & ce en lieu vni & plantureux, puis y ayant mis l'autre bien à point, on le lie tout autour du boutō pour le faire tenir, sans blesser aucunement ledit bouton, alors on le lute laissant ledit boutō descouuert. Auquel seruira de beaucoup, si on met vne petite piece avec de la cire, sur la iointure & fente des escorces, pour le garantir des violences & inconueniens de dehors, & pour retenir la seue, & la vapeur qui leur donne vie. En apres tu couperas les rameaux de l'arbre qui sont au dessus, afin que la mere voulant nourrir ses propres brâches ne laisse là son fils adoptif, c'est à dire le gref se enté. Au bout de vingt iours, ou plus, ayant osté les liens, tu trouueras que le boutō estrangier sera bien repris aux membres de l'arbre. Or on dit qu'on peut enter en ceste sorte au mois de Iuin, combien qu'auparuant & vn peu de temps apres elle reprenne, pourueu que le bouton soit propre. Il y a vne maniere d'enter, appelee communément enteure en morceau: qui est fort semblable à ceste derniere, & se fait en ceste sorte. Il faut leuer vn petit morceau de brâchel long & gros

comme le poulce qui ait vn boutõ au milieu qui soit d'un nouveau greffe, & de la mesme grosseur, & ayant fendu l'escorce en trois, ou quatre parts, on l'y met, le serrant en sorte par le bas qu'il soit moyennemẽt serré cõtre le bois du trõc, & qu'on ne coupe pas l'escorce du greffe qu'on y met, & soit que le boutõ soit mis au lieu de celuy qu'on aura leuë, ou qu'il n'y soit pas, neantmoins il reprent sans aucune ligature, ni autre aide : toutesfois il faut couper toutes les branches qui sont au tour, de peur qu'elles n'ostent la nourriture de l'ente : & luy seruira de beaucoup, si on coupe l'escorce qui pẽd en sorte que le morceau soit esgal à celuy qui demeure : & pour ceste cause qu'on mette vne petite piece avec de la croye sur la iointure & sut tout le morceau laissant le bouton libre, puis apres afin que la cire ne tombe, qu'on le bande d'une bande de toile. Or on ente en ceste façon au mois de Mars, quand l'escorce peut estre separee du bois, & au mois d'Auril & de May. Ayant cucilli les greffes deuant qu'ils boutonnent, on les garde en lieu froid & vmbrageux, de peur qu'ils ne germent, couuerts en partie de terre. On a aussi experimenté que enuiron sur la fin du mois de Iuin, & au mois de Iuillet : le petit morceau leuë avec le bouton d'un greffe nouveau, & mis en un ietton nouveau de la mesme grosseur,

seur soit que les boutons se rapportent l'un à l'autre, ou non, reprent fort bien sans aucune ligature, ni autre aide. Or tant ceste maniere d'enter, que l'autre escrite ci dessus, appelee en escusson, a seulemēt lieu és arbres qui ont l'escorce grasse, comme les Figuiers, Oliuiers, Chastaigniers, & semblables. On peut aussi leuer le morceau, sans couper le ietton, dont on veut enter, & mettre là mesme vn greffe franc de la mesme grosseur, & coupé d'un costé, puis le lier d'un fil & preparer, comme nous auons dit ci dessus: & quand on verra qu'il sera repris, faut couper l'arbre au dessus du morceau: car le sommet y demeurant, attire plus fort la nourriture & substance au morceau que s'il estoit coupé: & par ce moyen on en peut faire plusieurs d'une mesme sorte & de diuerses en vne mesme verge.

La maniere d'enter sur vne perche de Saule se fait en ceste sorte. Il faut percer vne perche ou baton desdits bois avec vne tariere bien menue & aigue, en sorte qu'il y ait espace de demi pied entre les pertuis, & ayant fiché le greffe, apres auoir vn peu raclé son escorce, la faut mettre en vne fosse, les greffes estans esleuez contremont, en sorte toutesfois que le sommet de la perche, principalemēt de Saule, cōme ie l'ay experimēté, demeure sur terre: & au bout d'un an quand toute

x. iiii.

la matiere sera montee, la faudra couper entre les greffes, & mettre chascue plante qui aura beaucoup de racines, en vne fosse preparee, à quoy peut estre profitera, si on bouche tous leurs pertuis & fentes avec croye ou cire. Vn certain m'a asseuré qu'il auoit experimenté ceste façon d'enter, en vn pau de Saule verd, percé seulement iusques à la mouëlle & y auoit mis des greffes de mesme grosseur ayant osté l'escorce, pour les faire entrer dās le pertuis, en sorte que l'escorce du greffe fust esgale à l'escorce du pau, & qu'il boucha toutes les fentes de cire, & coucha le pau quatre doigts dans terre en lieu humide, en sorte qu'on ne vöyoit rien du pau, mais seulement les greffes sur terre, & qu'ils reprirent tous fort bien, & les replanta ayant coupé le pau entre les greffes, & qu'ils vindrent bien. Columelle enseigne vne autre maniere d'enter, disant. Il faut percer l'arbre d'une tariere, iusques à la mouëlle, en sorte que le tronc se baissē bellement en dedans, puis ayant bien nettoyé le tronc, commande qu'on y fiche estroitement, de la vigne ou vn rameau, duquel on aura osté l'escorce selon la grosseur du trou, & qui soit en seue & humide, laissant en dehors vn bouton ou deux: alors qu'on couure bien la place d'argile & de mousse, & dit qu'on peut en ceste façon enter la vigne sur vn Orme. On peut enter és deux manieres

nieres deuant dites au mois de Mars, ou au commencement d'Auril, ou bien quand la feue verde & nouuelle, dissoulte par la chaleur de l'air se remue dans l'escorce. Varron aussi escrit, qu'on inuenta de son temps, vne autre maniere d'enter és arbres qui sont voisins en ceste façon: il conduit la branche de l'arbre dont il veut prédre le greffe, à celuy sur lequel il veut enter, & le fiche sur la branche qui aura esté coupee, ce qui touche des deux costez du dedans fera attenué avec la serpe, mais ce qui sera veu dehors aura son escorce iointe egalelement avec l'escorce de l'arbre. L'an d'apres on aduifera que la cime tire droit vers le ciel, quand le tout aura reprins l'un fortira de l'autre comme prouigné.

On voit de ce que nous auons dit ci dessus, que cōbien que l'ente fait sur arbres semblables soit le meilleur: toutesfois qu'estant fait sur arbres de diuerse espeece, le plus souvent il reprēt & fait vne infinité de miracles qui apparoissent à ceux que les veulent essayer, & s'exercer en ces choses. Voila que dit pierre de Crescence, lequel nous a laissé l'histoire des entes confuse & embrouillee, comme ceux qui la liront le pourrōt cognoistre. En laquelle nous n'auōs rien voulu changer, soit au sens, soit au stile, lequel est sot & ridicule en beaucoup d'endroits: mais ceste matiere ne veut pas estre ornee, & se contente

d'estre enseignee. On y trouuera beaucoup de choses qui auront besoin d'un deuin, ce qu'il faudra attribuer à l'exemplaire, dont nous auons pris ces choses de mot à mot qui estoit fort corrompu.

Que par le moyen & artifice d'enter on fait beaucoup de choses si admirables qu'on en est ravi

CHAP. X.



I y a beaucoup de choses en ce grād theatre vniuersel du monde qui sont estimees miraculeuses, & lesquelles ont esté inuen-
tees ou par cas fortuit, ou par l'industrie ingenieuse, travail & experience des hommes. Dont me semble que le poëte a bien dit.

*L'espreuue & le travail & l'usage bõ maistre
Aux pauvres humains fait maint art louable
naistre.*

Et pource que plusieurs en ignorēt la cause, ils s'en esmerueillent & estonnēt tellemēt qu'ils estimēt que telles choses aduiennēt cōtre nature. Et cela a lieu, non seulemēt es autres choses, mais principalemēt en la maniere d'enter les arbres, par le moyen & artifice ingenieux de laquelle nous voyons souuent aduenir, qu'un mesme arbre, par un spectacle si monstrueux, produira des Pōmes, Nois Raifins, Fleurs & autres choses de diuerses sortes, goust, odeur, couleur, & proprieté, for-
tans

tans toutesfois d'un mesme tronc: en sorte qu'on ne scauroit voir chose plus admirable. Et pour mōstrer ceci & le cōfirmer par exēples tant des Anciēs que modernes, i'allegueray deux tesmoings qui disent l'auoir veu. Premièrement Pline, duquel le tesmoignage ne peut estre reietté. Nous auons veu, dit-il, aupres de Tiuali vn arbre enté, chargé de toutes sortes de fruits vne branche ayant des Nois, l'autre des Bayes, l'autre de la Vigne, des Figues, Poires, Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il ne vesquit gueres de tēps. I'allegueray aussi Iean Baptiste de la Porte Neapolitain, escriuāt en ceste sorte au secōd liure de sa magie naturelle. Nous auōs veu arbre, qu'ō appelloit le plaisir du iardin, de belle grosseur & grandeur, qui estoit planté en terroir gras, arrosé & plantureux, afin qu'il dōnast nourriture aux entes tant par sa force & vigueur, q̄ par la fertilité du terroir. Il auoit trois branches, portant en l'une vn Raisin ou deux, sans pepins, de diuerses couleurs & medicinaux, desquels l'un endormoit, l'autre esmouuoit le ventre. La seconde branche portoit des Pesches sans noyau, & si quelque vne en auoit, elle auoit le noyau doux cōme vne Amāde, & la Pesche representoit tātost la face d'homme, tantost de bestes & estoit figuree de diuers lineamens. La troisiēme produisoit des Cerises sans noyau & e-

douces & aigres : Item des Auranges . L'es-
corce estoit entee de fleurs & Roses: & ses
fruiçts passoyent les autres en grosseur, & es-
toient plus doux & odorants. L'arbre fleu-
rissoit au printemps, & portoit ses fruiçts ou-
tre la saison, qui demeuroient long temps
sur l'arbre, & fournissoit toute l'annee des
fruiçts par ordre . Car les fruiçts succe-
doient l'un à l'autre par certains degrez, & se
renouuelloyent . Les branches panchoyent
courbees par la pesanteur des fruiçts : brief,
il auoit le ciel si fauorable, que ie ne vi iamais
vn plus bel arbre. Voila qu'il en dit, duquel
nous auons voulu prendre ceste histoire de
vn arbre si rare & beau, afin que tu sceusses.

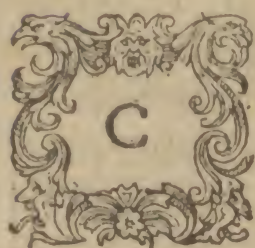
*Combien est puissant l'art, & l'industrie est
forte*

*Et comment le iardin s'accroist en mainte sorte
Par enter: quand travail de repos aduersaire
Fauorise-*

Voila ce que ie puis pour le present met-
tre en auant touchât la maniere d'enter que
i'ay recueilli des plus excellens auteurs d'a-
griculture tant Grecs que Latins. Et si quel-
qu'un dit que nous n'en auons pas traitté as-
sez soigneusement, s'il entreprend de le faire
plus soigneusement, il aura occasion d'auoir
de soyn, & luy en saurons bon gré.

L'A-

L'ANATOMIE DES AR-
bres, ou recherche & distinction particuliere
des membres & parties de tout le corps de
l'arbre: ou il est traicté de leurs actions, nour-
riture, seue, humeurs & autres choses.



'Est vne chose notoire & arre-
stee entre to^r les Philosophes,
que Dieu tout bon & tout
puissant, & Nature qui luy
sert, n'ont iamais rien fait sans
cause, & ont donné à toutes choses des par-
ties & membres qui leur estoient necessaires
pour leur vsage. De là viét qu'il a baillé à tou-
tes plantes les racines, comme pour fonde-
ment: afin qu'elles se tinsent & appuyassent
sur icelles comme sur leur pieds (comme dit
Pline) sur lesquelles il a mis le pied ou tronc
de l'arbre, & derechef a estendu ses rameaux,
comme des bras, & d'iceux a produit les brā-
ches & iettons, comme les mains & doigts:
& entre iceux a donné aux vnes du fruit, & a
seulement reuestu les autres de rameaux &
fueilles: à d'aucuns des membres seruans à la
generation, lesquels deuiennent gros & se
emplissent de fruiēt en leur temps. Et à plu-
sieurs autres n'a donné que de la ramee &
couverture, pour defendre & garder leur se-
mence: & pour ceste cause ne leur a point dō-
né de fruiēt. Et pourtant leur generation est

és iettons & petites branches. Que si quelquesfois ils cessent de rapporter, toutesfois ne les faut pas reietter du nōbre de ceux qui sont fertiles, cōme s'ils estoient du tout steriles. Autour d'iceux il a mis l'escorce, comme vne peau: au dessous de laquelle est l'humeur qu'on doit prendre pour le sang, nourrissant tout, luy donnant force, & l'entretenant, d'où vient aussi que la chair de l'arbre prochaine de l'escorce, se prend en vn: laquelle a des veines qui s'estendent par les brâches & iettons, iusqu'aux fucilles. Il y a donc au dessous vne certaine humeur pourrissât qui est, comme le sang & la seue, non seulement en l'escorce des arbres, mais aussi és autres parts: mais elle n'est pas semblable en tous arbres: car les Figuiers l'ont semblable au lait & qui est bōne pour faire cailler les frommages: les Cerisiers l'ont gommeux, les Ormes l'ont baueux: Les pommiers glueuse & grasse. Les Vignes, & Poiriers aqueuse & ainsi des autres. Mais les arbres, qui ont leur humeur plus glueuse sont de plus longue vie. Il y a aussi au suc de quelques arbres de la graisse laquelle à cause de sa couleur blanche on appelle Aulbour: qui est la plus tendre & la pire partie de toute la chair de l'arbre, car elle se pourrit aisément & est subiette à estre mangée des vers. A ceste cause, subiette à pourriture, la faut oster & couper au bois qu'on garde
pour

pour bastir de peur que la partie qui est saine & entiere ne se gaste & pourrisse. Le dedans d'aucuns arbres est composé de filamens minces sans aucunes veines: tels arbres sont fort propres à fendre: ceux qui n'en ont point, se rompent plustost, qu'ils ne fendent: comme on le voit en l'Oliuier & en la Vigne. Ceux qui sont composez de droits filamens de nerfs, d'autant qu'ils sont difficiles à rompre, sont dediez à lier les fardeaux. De là vient que le Genest, le Couldrier, l'Orme, le Bouleau, & verges de Peuplier, & quelques autres y sont fort propres. Il y a aussi quelques arbres, desquels la chair s'enfle de glandes, cōme les corps des hōmes, dont il se fait vne certaine dureté la chair s'assemblant en vn. Il faut maintenant vn peu parler de la mouëlle, qui est cachee au milieu de toutes les parties de l'arbre, comme aux membres solides des animaux. Mais les arbres ont de la difference en ceste mouëlle: car aucuns l'ont charneuse, cōme le Figuier, le Seul & autres: lesquels pour ceste occasion on estime spongieux. Les autres l'ont dure cōme bois, cōme la Mereze, le Sapin, le Pin & semblables. Ayant tellement quellemēt déclaré ces choses. Je vien maintenāt à la nourriture des arbres. Si tout ce qui croist & s'augmēte, prēd nourriture, & se l'approprie par le moyen de la chaleur attrayante. Il est necessaire

que les arbres ayent quelque commencement de chaleur, par laquelle ils succēt & attirent avec leurs racines la nourriture du sein, nourrisier de la terre, comme digeree dans les mammelles d'une nourrice. Car la terre leur sert de māmelles, dōt le suc est distribué aux parties qui en sont nourries, & s'accorde avec la semence, pour nourrir des nouveaux iettons. Or leur nourriture se fait en ceste façon. Premièrement les plus grandes & grosses racines sont nourries du plus prochain & entier suc de la terre: puis apres celles qui sont moindres, & sorties des grosses, comme certaines veines semblables à des cheueux: en apres le reste est renuoyé au tronc & à ses parties, iusques à ce que par vne continuelle alteration il soit parvenu iusques aux derniers iettons & fucilles. Car la nourriture par vne vertu & propriété naturelle, est distribuée de tous costez par la mouëlle du tronc, comme par vn canal iusques au plus haut & dernier germe, bouton, fruit, ietton & fucille, & ce par certains conduits cachez, & estant là parvenue, elle s'y arreste, & y est consumée: de là viennent tant de boutons aux sommités des branches. Que si la nourriture, comme trop abondante, redescend sur le pied pres des racines, elle y produit beaucoup de iettons: l'humeur, nourricier se trāsportant là & y estant renuoyé d'en haut. La
princi-

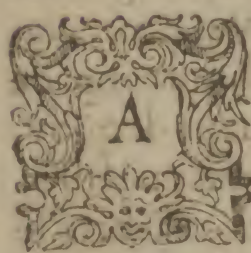
principale anatomie du corps de l'arbre consiste en ce peu de choses, avec la diuision d'iceluy en ses parties, depuis le haut iusqu'au bas : ou si tu aimes mieux, depuis le sommet iusques aux racines, tât grandes que petites, desquelles toutesfois & quantes que ie contemple & considere la situation & plant, autant de fois admire-ie la bonté incenarrable, & sagesse incomparable de Dieu tresbenin, lequel donne si grande force à ces racines & à la cheueleure & filets qui y sont attachez, que sans aucune aide non seulement elles soutiennent mais aussi nourrissent des arbres de grosseur & grandeur monstrueuse (tellement qu'à peine mesmes quelquesfois cent chars bien garnis, ne les scauroyēt porter) & si grande abondance de fruits, laquelle quelquesfois chargeroit biē vn bateau) & ce leur fournissant sans cesse leur nourriture, voire mesme en temps & terroir sec, par l'espace de plusieurs annees : & rapportant si grande abondance de bois & de fruits, que non seulement il y en a assez pour diuers vsages des hōmes, & mesme pour beaucoup d'annees, mais seruent de nourriture à beaucoup de bestes & d'oiseaux. En tesmoignage dequoy, afin que nostre propos ne s'extrauague insollement, par toutes les especes d'arbres ie n'allegueray pour exemple d'entre plusieurs que le Noyer ou le Chesne : lequel croist quel

y.i.

quefois si haut, & s'estend & eslargit en largeur si spacieuse & vmbrageuse, que mesmes Alexandre le grand, iadis appellé la terreur des peuples, avec toute son armee, se pourroit ceper au dessous. Et qui est-ce qui nourrit ceste grandeur & grosseur si admirable & abondance de fruiets, qui est-ce qui soustient ce grand corps, qui est-ce qui appuye, & affermit les racines contre la grande impetuosité des vents & violence espouuantable de la foudre, laquelle mesme renuerse & rase de font en comble les plus hautes tours. De vray c'est vn seul Dieu tout puissant & tout bon, lequel seul fait choses admirables, tant au ciel, qu'en l'air, en la terre, en la mer & profond des abysses: auquel soit honneur & gloire à iamais.

*De la dimension, proportion, & mesure
de l'homme.*

A V L E C T E V R.



F I N que quelques pages ne demeurassent ici vuides, & sans fruiet, Il m'a semblé que ce seroit bien fait, si ayant paracheué l'histoire des Iardins, ie les remplissoye d'autre doctrine memorable, pour ton profit. Ce sera doncques de la dimension

mention & mesure admirable de l'homme: afin qu'un chacun cognoisse que son corps n'est autre chose, qu'un certain instrument harmonieux, accompli de toutes ses parties.

Premierement doncques il te faut estimer que Nature ingenieuse a tellement formé l'homme, qu'elle a mis sa face au haut pour estre veüe, afin que toutes les autres parties du corps prissent de là leur mesure & dimension. Or a elle trois dimensions. L'une est depuis le sommet du frōt, où les cheueus commencēt à sortir, iusques à l'espace qui est entre les cils. L'autre est depuis là iusques au bout du nez. La derniere depuis le nez iusqu'au menton. Et icelles multipliees par elles-mesmes, comme on dit, diuisent toute la stature du corps humain en neuf parties.

La premiere sera la face: La poictrine fait la secōde depuis les clauieres iusque'à l'os de la poictrine, ou iusqu'au haut de l'estomach. La troisieme sera depuis là iusques au nombril. La quatrieme depuis le nōbril, iusqu'au haut de la cuisse. Les cuisses iusques au iarret feront la cinquiesme & la sixiesme. La septiesme & la huitiesme depuis le iarret, iusqu'aux talons. La neuuesme depuis les talōs iusques au bout des orteils ou doigts des pieds. Et pourtant la longueur du corps humain, cōme nous auons dit, aura neuf parties: cōbien que d'autres n'y en mettent que huit, & y.ii.

d'autres sept, ce qui est plus rare. Ce qu'il faut entendre de l'homme parfait, non pas des petis enfans: desquels on dit que toute la longueur est de quatre faces. Il faut aussi considerer le rapport qu'ont les parties l'une à l'autre: lequel nous auōs appelé ailleurs proportion, & icy à mon aduis l'appellerons assez à propos, dimension. Telle est l'estendue du menton depuis le gosier, quelle est l'espace d'entre les cils iusques au bout du nez, & quel il sera depuis le bout du nez iusques au menton, tel sera-il depuis le gosier iusqu'au bas de la gueule: c'est asçauoir à demy. Autant qu'il y a d'espace entre la leure d'en haut, depuis la bouche iusques au bas du nez, autant fera eslongné de la leure, le bout du nez d'en haut: & de mesme le creux des yeux, depuis l'espace d'entre les cils & les coins de dedans. Item aux mains ce qui est en dehors depuis le bout de l'ongle du second doigt, iusques à la plus basse iointure, aura vne demie portion. Et de là iusques à la iointure, de la main & du bras vne autre. Ainsi par dedans depuis le bout de l'ongle du milieu. Or la premiere & plus grande iointure du second doigt se rapportera au front. & la seconde iointure. iusques au bout de l'ongle au nez. Item la premiere du doigt du milieu, à l'espace qui est depuis le nez iusques au menton. La seconde de mesme à celui qui

qui est depuis le bout du nez iusques au haut de la leure d'embas. Et derechef la ioincture de l'ongle du mesme doigt à l'espace qui est depuis la bouche iusques au bas du nez. Et celle du second doigt depuis le haut de la leure d'embas iusques là mesmes. La plus grande ioincture du poulce sera egale à celuy qui est depuis le menton iusques au haut de la leure d'embas. Et la moindre à celuy qui est depuis le nez iusques là mesme. Or les ongles doyuent tenir la moitié de leurs ioinctures. Le front en largeur depuis la ligne du milieu iusques au commencement des temples, aura deux lōguezurs. Depuis l'espace d'entre les cils iusques aux derniers coin des yeux, & de là iusques au commencement des oreilles, & leur longueur en aura autant. Mais l'espace qui est entre les deux extremittez des yeux, ayant deux d'icelles dimensions, est diuisé en trois parties, les yeux en tiennent deux & le nez qui est entre deux l'autre. La largeur de la bouche, si on la mesure par le dessus des leures, respondra au front, ou au nez: & si on la mesure avec vn compas, à l'espace qui a esté defini par la plus grande ioincture du poulce, depuis la leure d'en haut iusques au menton. La largeur de la poictrine est contenue en deux faces. Et on trouuera tousiours que la largeur de la paulme de la main & de la plante du pied

y.iii.

aura vne demye dimension. L'espace qui est entre les deux mammelles contient vne face: & on iugera de leur certaine situation depuis le bas de la gueule le mesurant avec vn compas. Quant à la hauteur, on prendra de ce que nous auons dit ci dessus la mesure qui se prend seulemēt en rond en ceste sorte. La hauteur de la teste par le milieu du front, est de trois portions: & aussi celle du haut de la cuisse. Par le derriere de la teste, depuis le haut du front iusques au col, il y a deux dimensions: comme aussi au bas de la cuisse. La mesure du col est de deux. De la poitrine, par les aisselles iusques au dos, de cinq. Du ventre par le milieu, de quatre. L'entour des bras, cuisses, iâbes, poulce & autres ioinctures, ne contient iamais plus que la longueur desdits membres. Le bout du bras, apres des ioinctures des mains, a vne portion, & apres du nœud de la iambe aussi vne quatriesme. Or la hauteur qui est depuis le bout des talons iusqu'au bout du pied, respondra à la longueur qui est depuis le haut du pied iusques au bout des ongles. Le tour du col respond par portiō, à l'espace qui est depuis le haut du pied iusqu'au nombril. Mais cest assez parlé de ces choses: lesquelles nous auons prises presques de mot à mot de Pomponius Gauriscus: lesquelles sont assez obscures.

EPI-

EPISTRE DOREE DE DIO-

*cles Carystien medicin second tant en renom-
mee qu'en aage a Hippocrate, enuoyee à An-
tigonus Roy d'Asie. Traictant des presages
des maladies, avec les remedes qu'on y peut
appliquer sur le champ pris des simples des
Iardins.*

Diocles Au Roy Antigonus. S.

ROY Antigone pource qu'en-
tre tous les Rois tu as vn singu-
lier scauoir, & es desia aagé, &
as vne cognoissance singuliere
de toute la Philosophie & Ma-
thematique, par lesquelles choses tu es fort
renommé, & passes tous les autres: estimant
aussi que tu deuois auoir en estime, & cognoi-
stre ceste partie de philosophie, qui concer-
ne la maniere de conseruer & entretenir la
santé, i'ay voulu en peu de paroles declarer à
ta Maiesté, d'où les maladies procedent aux
hommes, & par quels signes precedés on les
peut predire, & par quels remedes on y peut
suruenir de bonne heure. Car comme cer-
tains signes euidens precedent tousiours la
tempeste, par lesquels les mariniers, & autres
qui ont la cognoissance des choses naturel-
les, cognoissent aisémēt que c'est qu'il faut fai-
re pour eschapper en plus grāde seureté: ainsi
y.iiii.

n'auient-il aux hommes aucune indisposition contre nature, que certains signes precedents ne la signifient. Toy donc en estant aduerti par nos brefs enseignemens, ne daigneras point de les receuoir de bonne affection, & les obseruer estroitement.

Nous diuisons le corps humain en quatre parties, ascauoir, la teste, la poictrine, le ventre & la vescie.

La Teste.

QVand doncques quelque maladie menace la teste. Il y a certains presages & signes, qui ont le plus souvent accoustumé de la presignifier. Comme sont ceux cy, Vne pesanteur de teste, iusques sur les sourcils, vn bruit & resonnement d'oreilles, & battement des temples. Au matin les yeux pleurent & sont esblouis, l'odoremment est assoupi & les genciues enflees. Et pourtant quand tu sentiras quelque vn de ces presages & signes, estime qu'il faut incontinent purger la teste: & ce sans aucune medicine, prenât seulemēt les sōmitez d'Hyssope ou d'Origan, & les ayant broyees, les faut faire cuire en vn petit pot avec vin-cuit, ou demi sextier de bouillon, & d'icelle decoction en lauer tresbien la bouche à ieun, & la gargarizer iusques à ce que le phlegme se purge, de vray c'est le plus aisé & facile remede

mede contre les maladies de la teste. Il sera aussi fort bon de lauer la bouche à ieun de decoction de Moustarde, trempée premièrement en eau miellée chaude, & en gargariant attirer l'humidité de la teste. Or faut-il auparavant frotter doucemēt la teste, & l'eschauffer, la couurant de quelque chose: afin que la pituite estant fondue, & n'ayant plus d'empeschement, se puisse mieux escouler. Celuy qui aura mesprisé ces signes & remèdes, qu'il s'assure d'estre subiet à ces maladies: à sçauoir à l'inflammation & autres maladies des yeux, à la douleur d'aureilles, escrouelles au col, distilations, enrouëure, squinance, gangrene, catanche, cheute de matrice, cheute de cheueux, petits vlceres de la teste, & douleur de dents.

La Poitrine.

Mais quand la poitrine a à souffrir quelque mal, il se peut cognoistre & preuoir par ces marques. Vne certaine sueur coule par tout le corps, mais principalement vers la poitrine, la lāgue deuient grosse, on crache salé, amer ou bilieux, on sent des douleurs qui viennent d'elle-mesmes, & sans aucune cause manifeste, au costé & espaules: on baaille souuent, les veilles sont fascheuses, on est pressé de suffocations & estranglemēs, on est alteré, & le sōmeil est fascheux & ennuyeux, on a la poitrine estroite, & sent-on vne las-

situde aux bras, & les mains tremblent, Auf-
 quels maux on remediera bien à point & fa-
 gement en ceste façon. Premièrement faut
 prouoquer, & esmouuoir le vomissement a-
 pres souper, entant qu'il se pourra faire, mais
 non pour auoir trop beu, & ce sans medici-
 ne. Le vomissement aussi du matin deuant le
 past & à ieun, y sera bon. Il faut donc que ce
 luy qui vouldra vomir en ceste sorte, mange
 des Refforts, du Nasitor, Roquette, Moustar-
 de, ou Pourpier, puis vomisse ayant beu
 de l'eau tiede en abondance. Ceux qui ne
 tiendront conte desdits presages & reme-
 des, se donnent garde de tomber en ces ma-
 ladies, asçauoir pleuresie, inflammation de
 poulmons, melancholie, fieures chaudes,
 phrenesie, sommeil profond, & ardeur & in-
 flammation de la gorge avec le sanglot.

Le Ventre.

Et si le ventre doit auoir quelque mal, on
 le cognoistra par ces marques. Premièrement
 le ventre s'entortille, bruit, & s'esmeut: on
 trouue amer ce qu'on mange & qu'on boit:
 on a les genoux pesans, l'espine & les flancs
 si roides qu'on ne les peut fieschir, avec vne
 lassitude de tout le corps, sans cause mani-
 feste. Quand on sent ces signes, il faut esmou-
 uoir & lascher le ventre sans medicine, par
 bon

bon regime de viure. Car c'est bien le meilleur & le plus seur d'vser des choses, esquelles on ne peut faillir. Du nombre d'icelles sont la Bette cuitte en eau miellee, les Auls bouillis, la Mauue, le Lapath ou Parelle, la Mercuriale, & toutes confitures faites de miel: car toutes ces choses laschent doucement & bellement le ventre. Que si quelcun de ces presages s'augmente de plus en plus, tu mesleras en toutes les decoctions de la liqueur de Carthamus ou Safran bastard: car elle est plus plaisante & plus seure. Le Chou verd aussi cuit en grande eau y sera bon: car son bouillon estant beu avec miel & sel, à la quantité de cinq onces, y seruira beaucoup: comme aussi la decoction de Pois ciches beuë à ieun à la mesme mesure: car elle a le mesme effet. Ces maladies aduiennent souvent à ceux qui mesprisent les signes & remedes: flux de ventre, dissenterie, lienterie, iliaque passion, goutte sciatique, fièvre tierce, gouttes, apoplexie, hemorroïdes, & douleur des iointures.

La Vescie

Et quand quelque maladie menace la vescie, on la cognoist par ces signes. Apres que on a mangé quelque peu, on se sent rempli: il suruiët des vëtositez, des rots & la couleur de tout le corps passe: le sommeil est profond,

l'urine claire, aqueuse, & qui coule à grand difficulté. Item des apostumes ou inflammations à l'entour des reins. Quand tels signes & presages apparoiſtront, il y faudra suruenir de bonne heure par remedes qui facent vriner. Ce que pourront faire sans danger les racines de Persil & de Fenail, trempées & cuittes en vin blanc, petit & odorant: pourueu qu'on donne tous les iours trois onces de ladite decoction, asçauoir le matin & le soir avec eau de Daucus, de Smyrnum, ou de Aulnee: lequel que tu auras en main, car ils y sont tous aussi bons l'un que l'autre. Le mesme aduendra, si le malade boit avec vin, de la decoction de Ciches, trempez premierement en eau. Mais celuy qui par imprudence meprisera seldits signes & remedes se ra suiet aux maladies suyuant: asçauoir à l'hydropisie, enflure de ratte, douleur de foye, grauelle, mal des roignons, difficulté d'urine, colique, & trenchées. Or en tous ces signes & maladies que nous auons allegué iusques ici, aux petits enfans & ieunes, il faut donner les medecines les plus douces & benignes, & aux plus grands & aagez, les plus fortes & de plus grande efficace.

Aduertissement.

*Il y a bien en l'exemplaire Grec (duquel i'ay
plustost exposé la sentence que les mots) d'autres
choses*

choses que i'ay obmises en cest endroit, touchât le regime qu'il faut tenir aux quatre saisons de l'année. Lesquelles il nous a semblé bon d'obmettre, pource qu'elles ne conuiennent gueres à la disposition & climat de nostre aër & terroir septentrional.

D V SYRMAISME ET
maniere de purger par le vomissement, suyuât
l'inuention & façon des Egyptiens.

P O V R C E qu'en l'epistre ci dessus escripte au Roy Antigonus, Diocles medicin renommé, tant à cause de son sçauoir que de son antiquité, a fait mention és maladies de la poitrine, du vomissement que les Grecs appellent Syrmaisme, ie mettray en auant quel que chose touchant cela, pris de Iean Lange medicin & philosophe fort excellent.

P L V T A R Q V E auteur tresgraue en son dialogue intitulé. Que les bestes brutes vsent de raison, introduit vn certain Gryllus, parlant en ceste sorte. Car nous auons ouy dire que tous les Egyptiens sont medecins, asçauoir pource qu'ils ont passé tout le monde en toute philosophie & connoissance de la magie naturelle & antiquité par laquelle ils ont diligemment recerché, non seulement les vertus des herbes & raci-

nes, pierreries, astres, & pour dire en vn mot de tout ce qui vient en terre, mais aussi les causes des choses celestes & diuines, & principalement des maladies. Et ce non sans cause: car de quoy sert aux malades le medicin, lequel, cōme dit Polibe, ignore les causes des effets du corps: certes de rien & pourtant on dit qu'Aristote respondit bien à propos, & doctement à son medicin, qui luy defendoit beaucoup de choses; & qui luy en enioignoit outre la cause de la maladie. Ne me pēse point cōme vn bouvier ou fossoyeur; mais premieremēt parle de la cause de la maladie, & par ce moyen tu me rendras obeissant à tes ordonnances. Mais pour retourner aux Egyptiens, iceux, comme escrit Diodore Sicilien, dient que toutes sortes de maladies procedent de l'exces qu'on fait aux viandes, & de l'yurognerie: il les faut donc guerir par ieunes & vomissemens, & ce tous les iours, ou de trois ou quatre iours l'vn, cōme a aussi bien dit Hippocrate. Ce qu'aussi Herodote assure au liure de son histoire nōmé Euterpe. Les Egyptiens dit-il, vsoyēt si souuent de clysteres, qu'ils se purgeoyent tous les mois trois fois par vomissemens & par clysteres pour leur santé. Ce qu'ils auoyent appris de l'oiseau nommē Ibis, qui est fort semblable à la Cicogne, & des chiens: lesquels comme dit Claude Aelian, quand ils sont tormētez des

tez des vers, ayant mangé du bled en herbe, les vident: & quand ils veulent decharger leur ventre, mangent d'une herbe semblable à celle qu'on nomme Dent de chien: par la vertu de laquelle ils vident, à leur grand profit, tant par vomissement que par le ventre la bile erugineuse, & tout ce qu'ils ont de superflu, tât en l'estomach qu'au ventre: d'où aussi le mesme Aelian dit, que les Egyptiens ont appris la façon de se purger appelee Syрмаisme, par laquelle les chiens euacuent tât l'estomach que le ventre: & pour ce bien fait là, ils ont adoré les chiens sous le nom d'Anubis. Comme ainsi soit donc que l'Egypte estant fertile, non seulement de l'inondation du Nil, mais aussi d'excelléts esprits de philosophes, appelez mages & medecins, fut renommé par tout le monde: Democrite d'Abdere, Pythagoras & Platon se transporterent en Egypte, pour apprendre leurs sciences secretes & sagesse, & les transporterent en Italic, ou si tu veux en la Grece ancienne. Mais Democrite alla veoir les Caldeens, & estant venu en Babilone les mages, & depuis visita les philosophes des Indes appelez Gymnosophistes, & finalement retourna en Grece chargé de thresors de sagesse, medicine, & sciences secretes, & enseigna à Hippocrate (avec lequel il eut long temps vne tresgrande accointance) la maniere de

se purger des Egyptiens appelee Syrmaisme, comme il est à croire. L'usage de laquelle le mesme Hippocrates l'approuue par ces paroles en la cure de la rompure des oreilles disant: Si le malade est prompt à vomir, laisse le vomir en la façon appelee Syrmaisme: Car cōme dit Galien, les anciens appeloient ainsi les legeres esmotions du ventre, & vacuations par le vomissement: lesquelles ils esmouuoient par diuers remedes: asçauoir aualant grand quantité de miel, & de l'eau miellée seule, de la ptisane faite d'eau simple ou avec du miel: & vsans des medicamens de plus grand efficace, comme de iettons d'Ellebore blanc fichez dās vn Reffort, ou de Refforts seuls, que ils mangeoyent le lendemain avec vinaigre miellé. Or n'est il pas si visqueux que le ius de Reffort ou d'oignons de Narcisse, lequel esmeut aussi le vomissement. Ce n'est donc pas sans cause que Diocles aduertit le Roy Antigonus, qu'il vienne au deuant des maladies de la poitrine par ceste maniere de purgation, appelee Syrmaisme. Quant à l'etymologie de ce mot, il semble qu'il vienne du verbe Grec qui signifie selon Suidas, purger par vomissement, & par le ventre, & ont nommé les medicamens qui faisoient tels effets syrmaæ. Mais c'est assez parlé pour ceste heur du Syrmaisme & purgation qui se fait par le vomissement.

LE

LE CONSEIL ET ADVIS

d'Arnaud de Villeneuve, medecin tres-
cellent, enuoyé au Roy d'Arragon, tou-
chant la maniere de bien vser des fruiçts
des Iardins.

De la maniere de bien vser des herbages.

NOUS entendrons en cest en-
droit par le mot d'herbage, tou-
tes les plantes, dont on se sert
en la cuisine, pour en faire pota-
ges, mets, saulces, & choses sem-
blables, soit que ce soyent herbes, comme
Chous, Laiçtues, Espinars, Bettes & autres:
ou les fruits des plantes, comme Courdes,
Coucombres, Artichauts, Melons, & au-
tres de la mesme espeece: ou racines bonnes à
manger, comme Oignons, Porreaux, Ref-
forts, Auls, & semblables. Premièrement dōc
tu seras aduerti que ceux qui sont de bon té-
perament & de bō humeur, ne doiuent man-
ger des herbages, principalement cruds, ex-
cepté la Laiçtuë & le Pourpié: desquelles on
permet l'vsage mediocre durant les grandes
chaleurs pour appaiser & temperer la trop
grande chaleur du sang, de l'estomach, & du
foye. Et en ce temps là on en peut manger
deuant les autres viandes, avec vn peu de vi-
naigre destrempé avec eau rose. Mais ceux

qui sont de temperament chaud, se doyuent
sur tout garder de manger des Laiçtues ame-
res. La Bourrache, & Buglosse priuee sont
bonnes en tout temps, à cause de leur vertu
temperée: mais principalemēt à ceux qui n'ōt
pas bon vêtre. Et ne sera pas mal fait, si pour
oster leur aspreté, on faiçt cuire ensemble
quelque peu d'Espinars bien tendres, ou de
Blettes, mais non pas des rouges: & si c'est en
esté, qu'on y adioust des Laiçtues, ou du
Pourpié, ou des arroches, ou des Bettes: mais
si c'est en hyuer, du Nasitort, Persil, ou quel-
ques fueilles de Menthe, ou des sommets &
boutons de Chous blancs. On peut vser d'E-
spinars & Blettes, pource qu'ils sont presque
de semblable temperament, ou meslez, ou à
part, en tout temps, pouruen qu'on y adiou-
ste ce qui sera propre à la saison: comme en
esté, des Laiçtues douces, Pourpié, Arroches
& Courdes: en hiuer, du Nasitort, Orties ten-
dres, Persil, Chous rouges, ou verds cresp-
lus. Les Chous blancs, qui ont les costes lar-
ges, & la fueille douce au toucher, sont bons
en esté, & en automne, s'ils ont esté nourris
en terroir sec & vmbreux: mais principa-
lement on fait cas de leurs sommitez & ten-
drons, iettāt là les grandes fueilles & larges.
Les tendrons d'Asperges bouillis, sont aussi
bons au printemps. Mais il faut prendre gar-
de à trois choses en l'vsage de ces herbages.

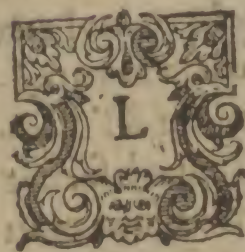
Pre-

Premierement qu'on ne mange de quelque herbe que ce soit, quand elle veut fleurir. La secõde est, qu'on ne les appreste avec le laiçt des bestes: car en ceste sorte, elles nuisent aux corps chauds & temperez, par leur trop grande vapeur. Pourtant on les apprestera bien à propos & sainement avec le bouillon de chair, & sur tout de poules, ou avec laiçt d'amendes, ou huyle doux & frais. Quant aux Courdes il faudra mettre peine qu'au lieu de laiçt de bestes, on y mette du laiçt d'amendes, de peur qu'elles ne fassent mal aux reins, & à la vescie. Et ne fera pas mauuais aussi d'y adiouter des Oignons blancs & ronds, afin qu'elles ne facent quelque mal aux boyaux: item de mettre par dessus de la canelle en poudre, afin qu'elles ne nuisent à l'estomach. La troisieme chose qu'il faut obseruer en l'usage des herbages, est qu'il les faut manger deuât les autres viâdes, excepté les Chous lesquels on peut prendre sur la fin du repas, à cause de certaine astringtion qu'ils ont, principalement les crespus, les verds & les rouges. Mais si tu ne veux prẽdre que leur bouillon, laissant là le Chou, il le faudra faire tout le premier, c'est à sçauoir vn peu deuant que manger les autres viandes: à cause de la propriété manifeste qu'il a de lascher & amollir le ventre. Et si tu les veux prendre tous deux ensemble, à sçauoir, le bouillon &

z. ij.

le Chou mesme, il te faudra soigneusement prendre garde que tu ne nuises à ton estomach, & empesches la digestion de la viande à cause de leurs proprietéz contraires. Il faut donc pour empescher cest inconueniēt, que deuant qu'on les appreste & face cuire, on les face bouillir, & qu'on verse dessus de l'eau chaude par plusieurs fois, deuant que les faire cuire: ou prendre leur bouillon au commencement du repas, & l'herbe à la fin.

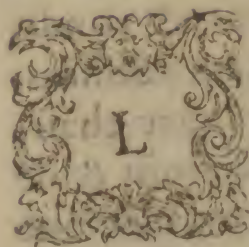
*De la maniere de bien vser des racines des
Iardins bonnes à manger.*



LE S racines des Iardins qu'on mange sont les Porreaux, Oignons, Auls, Refforts, Raues, Naueaux, Pastenades, & Chervuis. Ceux qui sont de temperament chaud, se doyuent entierement abstenir des quatre premieres principalement si el les sont crues. Mais en hyuer il est permis d'en vser en pottages, & viandes, sinon à ceux qui sont suiets aux hemorroides, ou ausquels elles coulent subitement & sans y auoir pensé. Combien que les Oignons blācs ne sont si dangereux, pourueu qu'on les face premierement bouillir, & qu'on en face ce qu'on appelle Oignonat avec de bonne chair ou huyle dous: ausquels ne faudra iamais oublier

blier de mettre du lai& d'Amendes. Mais pource que telle viande a accoustumé de lacher le ventre, il la faudra prendre au commencement du repas, & auant les autres viandes. Les Oignons longs, rouges, & ronds, n'ont point ici de place. Les Raues douces, & Naeux bien tendres, cuits avec chair, sans miel, Poiure, semence de Cumin & de Carui, sont assez bonnes ainsi, combien que elles n'ayent point de goust. Que si tu veux qu'elles en ayent, ce sera assez d'y adioster du clou de Girofle grossement battu, ou du Gingembre, de la Cannelle ou du Saffrã. Car en ceste sorte elles ouuriront les conduits de l'vrine, amoliront le ventre, & seruiront à la veuë. On peut bien quelquefois manger des Pastenades, principalement des blanches, cuittes dedans la braise, ou dedans le potage avec la chair: car elles ont les mesmes proprietéz pour le ventre, & conduits de l'vrine que les precedentes: pourueu qu'on les mange au commencement du repas, comme nous auons dit. Les Cheruis sont bons en hyuer & au printemps, aux corps bien temperez, estans frits & bien apprestez, mais si on auoit quelque rheume, ou defluxion de la teste, poitrine ou poulmon, il n'en faudroit pas manger: car ils nuisent fort à la teste & aux poulmons humides.

*Maniere de bien user des
Legumes.*



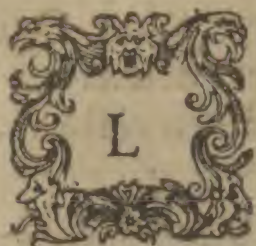
ES Legumes ne valent rien à ceux qui sont de bõne complexion, & bien temperez, tandis qu'ils sont en bonen santé, & pourtant se faut garder d'en manger, principalement des secs. Si toutes-fois queleun auoit enuie d'en māger de verds & nouueaux, il sera bõ de les faire cuire avec gingembre & safran, les ayant esgouffez, & sur la fin y mettant du laiçt d'amendes: si tu n'aimes mieux les faire cuire avec le bouillon de chair grasse, sans y mettre du laiçt d'amendes. Les febues, pois & ciches, sont les moins nuisibles aux corps bien complexionnez, & les moins de tous, sont les pois, qui sont blācs & ronds. En somme, tous les legumes qui seront secs, doyuent estre apprestez sans aucune chair, y adioustant des oignons blancs & ronds, hachez menu: puis apres les fricasser avec huyle doux, comme il appartient: & faire la saulse avec laiçt d'amendes: principalement si ce sont febues brisees. Il faut entiere-ment fuir les legumes qu'on māge avec laiçt de bestes. Mais en temps de Quaresme, que plusieurs ont accoustumé de se remplir de viandes obstructiues & remplissantes, com-
me

me poissons, griottes, & semblables, il sera fort bon alors, pour contregarder la santé, d'humer quelquefois au commencement du repas, vn bouillon de pois, ou de ciches despuerez, qu'on appelle communément puree. Qui n'est autre chose, que ce que les anciens medecins ont fort loué, & appresté en ceste façon.

On fait tremper vne nuit les pois ou ciches en eau douce: le lendemain on les fait bouillir bellement quelques bouillons: les ayant coulé dans vn vaisseau net, on leur fait derechef faire vn bouillon, vn peu deuant le repas, avec vn peu de vin blanc, & poudre de spica nardi, & avec vn peu de sel & de safran, & lors on l'hume au commencement du repas. Ce bouillon là ouure & nettoye les petites veines du foye, & les conduits de l'vrine, à cause dequoy il preserue merueilleusement les corps de la grauelle, & sable des reins, principalement si on a attendri les pois ou ciches, en decoction de racines de persil, & qu'on les y ait aussi fait cuire, comme nous auons dit. Le commun se trompe en ce qu'il estime que la decoction de pois ciches trépez & amollis en lexiue, ait la mesme propriété. Car par ce moyen tout le plus subtil de leur substance en est séparé.

z. iiij.

*De la maniere de bien vser des fruidts, tant
des arbres que des herbes.*



L'VSAGE des fruidts n'est pas bon à celuy qui est de bonne complexion, & bien temperé, pris en viande: mais plustost en medicine: Et pourtant faut moderément vser des fruidts prenans tousiours garde à la commodité & incommodité qui en peut proceder. Car il ne les faut pas manger pour le plaisir, mais plustost pour le profit & santé. Et pour ceste cause ceux qui les prennent pour nourriture, doiuent bien considerer à chaque saison de l'année, en quels inconueniens ils peuuent tomber, tant à cause de la constitution presente de l'air qu'à cause des viandes & choses qui se nourrissent & viuent à l'air, quelles qu'elles soyēt. Or pource qu'ē esté le sang s'enflāme aisēmēt & en autonne il se seiche en ces temps là il est permis d'vser de fruidts froids, & humides, pour temperer le sang. Outreplus, pource que durant les chaleurs les mēbres du corps se laschent: & pourtant leurs conduits estans ouuers, la chaleur naturelle avec leurs esprits s'escoulent fort aisément, il est permis alors d'vser de fruidts estans moyennement astringents: quels sont
ceux

ceux qui sont à demi verds & aspres, qu'on appelle communement astringents. Il est aussi bon d'vser alors de fruits aigres, pour abbatre, ou pour le moins addoucir la chaleur interieure. Et aussi que la seicheresse de l'air, desseiche souvent le ventre: dont aduiēt qu'il le faut amollir en esté par l'vsage des fruits dous & humides. Par l'aide desquels on pourra aussi faire venir le sommeil, lequel le plus souvent la seicheresse empesche & rompt. Leur vsage aussi seruira grandement à appaiser la soif, & temperer durant ce tēps là la chaleur du foye, du cœur & orifice de l'estomach. Ces choses biē cōsiderees, tu pourras aisément recueillir, comme i'estime, que l'vsage des fruits choisis, comme nous auōs dit, n'est pas defendu durant les chaleurs d'esté & seichereses de l'Automne. Quant à ce qui concerne la santé, tien pour reigle asseuree, que iamais ne faut manger fruits soyēt cruds ou cuits, qu'ils ne soyent parfaitement meuris sur l'arbre, s'il est possible: excepté les Meures, desquelles on permet d'vser deuant quelles soyent si meures qu'elles en soyent noires. Car alors elles corrompent le sang, & preparent à pourriture & engendrent des charbons & anthrax. Pour ceste cause es pays chauds & humides, quand on mange à force de telles meures, il court des maladies populaires & contagieuses, sinon qu'elles

soyent empeschees par flux de ventre. Il ne faut point manger de fruits, lors qu'il s'y engendre quantité de vers, ou qu'ils se flestrissent en dedās. Ce qu'on peut cognoistre, parce qu'ils perdēt leur couleur naturelle en dehors, & n'ont pas la chair si belle que de coustume, dont il aduient que tels fruits engendrent souuent & sont accompagnez de fieures quotidiennes & continues, qui s'engendrent de pourriture: sinon que d'auenture la crudité & corruption, se vuide par le ventre, ou par sueurs frequentes, prouenues de travail, ou sorte hors du corps autrement, ou soit euacuee de bonne heure par les vrines. Il faudra aussi prendre garde, qu'on ne mange en mesme temps diuers fruits: quoy qu'ils soyēt voisins en proprieté & qualitez. Comme s'il aduient qu'on mäge des prunes douces, pour esmouuoir le ventre, il ne faudra pas manger des cerises avec les prunes: mais plustost des vnes ou des autres seulement, au commencement du repas, & quelque peu deuant les autres viandes. Ainsi au temps des figues & des raisins, il n'est pas bon de manger des deux ensemble, combien qu'ils soyēt fort propres à lascher le ventre, mais seulement des vns séparément: cōme des figues fresches & meures, en la façon, temps & lieu que nous auons dit. Et afin qu'elles desployent leur vertu, & esmeuent bien le ventre, il faudra humer
apres

apres les auoir mangees, quelque bouillon, ou autre liqueur propre. Mais à tous ceux qui sont cholériques, & ont le foye & l'estomac chauds, il vaudra mieux boire de l'eau froide: & aux autres du vin bié trempé. Et si on veut manger des raisins pour le mesme effet, il se faudra soigneusement donner garde, que cela ne se face entre les repas, mais long temps auparavant, principalement s'ils sont frais & bien meurs. Car par ce moyen non seulement ils engendreroient des ventosités, & trenchées: mais aussi causeroient vne ebullition, & ie ne sçay quel esleuement de viâdes, avec vn renuersement & troublement d'estomac, & empescheroient la digestion. Il faut adiouster, qu'ayant mangé des raisins, il ne faut iamais boire du vin apres iceux: ains plustost quelque bouillon, ou de l'eau froide. Toutesfois si tu as enuie de mâger quelques raisins durât ton repas, il faut qu'ils ayent esté cueillis & gardez quelque temps auparavant. Et si cela ne se peut faire, les faut plonger en eau chaude, puis y ayant versé de l'eau froide par dessus, les mettre sur la table. Il faut presque entendre le mesme des pesches, auant-pesches, & semblables fruiets qui ont la peau & la chair molle. Car on mange les pesches à l'entree de table, pour esmouuoir le ventre & faire descendre les excrements: principalement à ceux qui ont le foye chaud & sec:

mais alors il ne faut point manger de Figues qui abondent en humidité. Elles nuisent aussi, comme font tous fruits froids & humides, à ceux qui ont les parties de dedans froides & humides. Toutesfois si les vns & les autres en veulent manger, il les faut premierement faire tremper quelque peu en quelque bon vin, si on les a cueillis le iour mesme sur l'arbre. On trouuera bien plus fauoreuses & plus saines, celles qu'on mettra au soleil trois ou quatre iours, apres qu'elles auront esté cueillies. Au reste si quelqu'un ayant les entrailles chaudes, veut manger vne bonne quantité de Figues, il sera bon qu'il mange premierement des Pesches qui ayent la chair dure, ou des auantpesches, ou des pommes de bonne odeur & bien meures: en esté crues & en hyuer cuites. Entre les Figues, celles sont les plus excellentes, qui ont la chair rouge, & le goust vn peu fort, & on les estime bonne aux ieunes gens, & à ceux qui sont de temperament chaud.

Ce que nous auons escript iusques icy se peut aussi rapporter aux fruits dont on vse pour temperer l'ardeur & chaleur du sang, comme sont les Coucombres, & Melons: Item, ceux qu'on donne pour adoucir l'acrimonie de l'humeur cholerique, & esteindre son ardeur, comme sont les fruits aigres & froids. Mais il ne faut pas omettre en cest endroit,

droit, ni oublier, qu'il ne faut pas manger tous ensemble des Coucombres Melons & Citrouilles. Et si d'adventure on en met sur table, il ne faudra qu'un peu taster de leur chair, & ce deuant les autres viandes. Ce qui fera dit pour les ieunes gens, & ceux qui ont les entrailles chaudes. Combien que durant les chaleurs d'esté & ardeurs caniculaires, ils en pourront aussi manger assez à propos, & à profit, sur la fin du souper: afin qu'ils refroidissent aucunement le diaphragme & parties superieures du corps, eschauffees par la precedente chaleur du iour: principalement quand on veut aller dormir un peu apres. De ceci tu peus aisément recueillir. pourquoy les Pesches, ou, comme d'autres veulēt, les Citrons, pris sur la fin du souper, sont plus profitables, que si on les mange au commencement, quoy que ce soyent fruits aqueus & humides, c'est asçauoir, pource que ils temperent la seicheresse & chaleur des parties superieures du corps, & font le sommeil plaisant, & quand les vapeurs pesantes & fumees qui s'esleuent des viandes qu'on a mangees auparauant bouillies ou rosties, & de leur saulses fortes, veulēt monter au haut de l'estomach & du foye, & entrer au cerueau: lesquels fruits les contreignent de retourner en bas, & les ayāt comme bouchees d'un equercle, les font demeurer dās leurs limi-

tes. Toutesfois il seroit meilleur, pour esteindre l'ardeur du sang, de manger long temps deuant le souper la chair de concombre ap-
prestez comme il faut, ou des poupōs, ou melons: & à la fin des pesches, ou plustost citrōs
comme nous auons dit, ou des grenades, ou pommes crues choisies, avec vn peu de pain:
ou apres les auoir mis dans les cendres chaudes, & laissē refroidir. On doit donner long
temps deuant le repas les fruiçts aigres, & aspres, qu'on prend pour esteindre l'ardeur de
l'humeur bilieux, & donner appetit: comme Cerises aigrettes, ou Meures à demi verdes.
Mais soit qu'on les mäge à l'entree de table, ou auparauiāt, il ne faut rien boire apres. Sinō
que tu craignisses qu'elles nuisissēt au gosier, ou à l'estomac, ou à quelqu'vn des membres
qui seruent à la respiration, & ce par leur aigreur. Car alors il seroit bon de prendre in-
continēt apres quelque bouillon, ou vn peu de vin bien trempē, ou de bon succe. Il faut
donc aduertir ceux qui mangent à ieun des citrons, ou limons, ou grenades aigres, ou
autres tels fruiçts, qu'ils ne le facent iamais qu'ils n'ayent en main de fort bon succe.
Quant aux fruiçts resserrans & astringents, il y en a beaucoup desquels on ne doit point
manger, d'oū vient qu'ayant mangē des poires, on ne doit pas manger des coins, & ayāt
mangē des coins il ne faut nullement taster
de cor-

de cormes ou mesles, & au contraire. Toutesfois il n'y a pas petite difference entre les fruits resserans & astringents. Car d'aucuns ne resserrent que par la pesanteur de leur substance, comme les noisettes crues. Et les autres resserrent par vne particuliere proprieté qu'ils ont. Derechef les vns resserrent doucement & peu, lesquels on appelle aspres: comme sont beaucoup de poires: les autres resserrent fort, comme les coins, cormes, mesles, & autres fruits qui ont le goust semblable.

Il y en a aussi qui ont bonne odeur & aromatique, les autres n'en ont point: les vns s'ont doux, les autres n'ont. Voyci en somme ce qu'il te faut scauoir touchant les fruits astringents. S'ils resserrent par leur pesanteur seule, & non par vne proprieté qu'ils ayent d'assembler & resserer les parties des membres, qu'ils rencontrent, & n'ont aucune odeur, ne douceur, il n'en faut point manger, principalement à ceux qui ont le corps & la chaleur bien temperez. Pour ceste cause ne faut manger des noisettes fresches, combien qu'elles facent descendre la viande. Car elles n'ont aucune douceur, laquelle toutesfois est fort pesante à l'estomach: & n'ont aussi aucune odeur, pour donner force & vigueur aux esprits: n'aucune astringtion manifeste, par laquelle elles puissent corroborer l'estomach.

D'où vient qu'on estime les Noisettes fraîches contraires à l'estomach. Les seiches ne sont pas si dommageables; parce qu'elles ne sont pas si froides. Et si on les rostit tât soit peu, elles nuiront moins: car par ce moyen elles acquierent quelque petite douceur & astringtion, par laquelle elles peuuent seruir, comme les Chastaignes, quand on les mange bien rosties. de là aduient qu'estans mangées à la fin, & fermans le repas, elles fortifient & corroborent fort bien l'estomach, principalement si on les fait premierement tremper en quelque bon vin. Touchant les fruiçts aigres & astringents, il en faut particulièrement sçauoir ce qui s'ensuit. Si on les mange à l'entree de table, ils resserrent le vêtre; & si on les mange à la fin & les derniers de tous, ils l'amolliront & lascheront. Car quand on a mangé d'autres viandes deuant, ils resserrent les parties inferieures, qu'il rencontrent. D'où vient que les excremens de la viande, descendant plus malaisément par les conduits restreints, en sont mis hors avec plus de peine. Mais quand on les mange après les autres viandes ils font le contraire: Car ils estresissent les conduits par dessus les excremens, & les resserrent, les font descendre hastiuemēt en bas. Les fruiçts astringens, & aspres ne doyuent iamais estre mangés crus, s'ils ne sont confits, ou que pour auoir

auoir long tēps demeuré sur l'arbre, ou pour auoir esté suffisamment gardez, ils ayent perdu leur astringtion & aspreté. Car tous fruits astringens, aspres, & aigres nuisent grandement aux membranes & muscles de la poitrine. Et pourtant deuant que manger les coins, poires, ou pommes aspres, on les doit faire cuire en vn bouillō de chair gras, ou en faire des pains avec la chair: si tu n'aimois mieux les faire bien cuire dans la braise, comme on a accoustumé, & les ayant pelcz, & saupoudrez de sucre, anis ou fenoil, les mâger. Tu les pourras aussi faire cuire dans le four, ce qui plaist fort à plusieurs: de peur que les cēdres du foyer, qui ne sont pas volontiers nettes, ne les gāstent, ou qu'ils ne sentent la fumee. Il y a en qui les font cuire avec de bon vin: mais en ceste sorte, ils resserrent plus fort, que si on les faisoit cuire avec du bouillon gras de chair. Les cormes & mesles, qui ne meurissent gueres sur leur arbre, estans gardées long temps apres qu'on les a cueillies, perdent leur aspreté naturelle. Et pourtant si quelqu'un est cōtraint de manger des mesles, ou par necessité ou pour son plaisir. Il les faut faire rostir ou cuire dans du vin pur, afin qu'elles perdent leur aspreté. Les autres fruits aspres perdent aucunement leur aspreté & aigreur quand on les confit, comme il est aisé à prouuer par les oliues verdes &

Aa. i.

mal meures, quant elles nagent dans leur ius, dont les Grecs les ont appellees colymbades. Item par les Nois quand elles sont confites. Car par ce moyen elles perdent moyennemēt leur aspreté, & ne font gueres de mal. Mais cela se void moins aux oliues, qu'aux nois tendres: pource, qu'on confit les oliues sans miel ne sucre: & pour ceste cause n'en faut manger gueres souuent. Les fruiçts astringens, humides & pleins de ius, sont plus conuenables en temps sec, comme en Esté & en Automne qu'en hyuer. Mais ceux qui sont secs, & n'ont point d'humeur, s'ils sont doux, serōt bōs en hyuer & au printemps: comme sont les dattes & chastaignes. Car toutes les dattes ont ie ne scay quelle propriété & goust astringent. Que si on estoit contraint d'vser de fruiçts en hyuer & au printemps, pour amollir le ventre on prendra biē à propos, à l'issue de table des dattes, ou raisins secs, avec leurs pepins: pourueu qu'on ne boiue point apres. Le mesme aduiēdra si à l'entree de table on mange des figues seiches sans pain: & à la fin des dattes ou oliues: apres lesquelles on pourra aussi pēdre quelques raisins secs, sans boire. Et si quelqu'un auoit lors enuie de manger des fruiçts pleins de ius, il se faudra abstenir de ceux qui sont les plus nuisibles, cōme les raisins d'hyuer: Car ils nuisent fort aux roignons, à la
vescie

vescie, & aux boyaux. Bref, s'il te plaisoit de prendre à l'entree de table quelque fruit plein de ius, pour lascher le ventre, vne pomme douce, & odorante y sera fort propre, rostie, ou cuite en vin, & quand elle sera refroidie, mangée avec force sucre bien blanc. Il sera aussi bon pour ce mesme effect, de manger des raisins d'hyuer, plongez en eau bouillante versant puis apres par dessus de l'eau froide, & ayant osté les pepins. Mais si on vouloit manger à l'issue du repas des fruits abondants en ius & astringents, comme sont quelques poires, il les faudra manger avec fromage vieux, choisi & bien friable: ou les faire cuire au foye, & les ayant pellez, les mettre dans le vin, & ainsi les manger. Mais il faut que ceux qui sont subiets aux trenchées & douleurs des ioinctures, se gardent soigneusement d'en manger.

Quant aux fruits huyleux, comme sont les amandes, nois, noisettes, pignons, pistaces & semblables, si on les mange cruds & frais, ils feront mal à l'estomach. Mais les amandes, nois & pistaces nuisent moins fresches que seiches. Et au contraire les noisettes & pignons: car ils sont plus dommageables frais que secs. A cause de quoy il ne faut pas que ceux qui sont biē tēperez, & tous ceux, desquels la tēperature tire sur le chaud, mange de ces fruits cruds & frais: d'autāt qu'ils leur

Aa.ij.

peuvent plus nuire que profiter. Toutesfois les amendes tédres & fresches prises en tēps commode, peuvent aucunement amoindrir la chaleur de l'estomach: tout ainsi que les seches empeschent que les vapeurs du vin ne s'esleuent en haut & facēt mal à la teste, si on les mange à l'issue de table. Les noix fresches aussi bien que les seiches, font non seulemēt mal à l'estomach, mais aussi esblouissent la veuē & appesantissent la teste: Elles ont toutesfois cela de bon, qu'elles guarentissent merueilleusement le corps contre les ventositez & viscosité des poissons. Les noisettes confortent aucunement le foye par leur propriété, mais elles nuisent à la teste & à l'estomach. Les pignons, combien qu'ils sont les plus contraires à l'estomach, toutesfois sont fort bons aux paralytiques, & sur tous à ceux qui ont mal de poulmons, qui ont le dedans de la poictrine rempli de phlegme, & pour ceste cause ont malaisement leur halaine & crachent avec difficulté. Les pistaces sont fort bons au foye & estomach froids, & nuisent moins que tous les autres: toutesfois ils font mal à la teste. Si les fruits susdits sont soigneusement cōfits en bō miel, ou sucre, ils ne feront pas tant de mal à l'estomach, mais ils nuiront aux corps temperez & de bonne complexion, d'autant qu'on les confit plustost pour le plaisir, q̄ pour le profit.

I'ay

I'ay pris ces choses d'Arnaut de Villeneuve, & les ay mis en ordre, pour ton profit, comme par paraphrase : mais vn peu plus au net, qu'elles n'estoyent (ce que toutesfois ie dy sans le blasmer, ou me vanter) Si tu les prens en bonne part, tu me donneras courage, & enhardiras de mettre bien tost en lumiere choses meilleures.

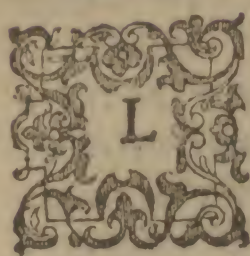
TRAICTE DV SENE,

qui est la plante la plus proffitable, & la plus saine aux hommes, d'entre tous les simples.

Par Antoine Mizaut Medecin.

Pource que pour le iourd'huy on ne parle d'aucun simple purgatif, non seulement entre tous les medecins, mais aussi entre le commun, si souuent qu'on fait du Sené : Il m'a semblé que ce seroit bien fait si ie traitoye en c'est endroit, selon ma petitesse en peu de paroles son naturel, son vsage, proprieté & singuliers remedes, fidelement recueillis des medecins Grecs, Arabes & Latins, & approuuez iusques à cest heure au grád profit d'un chacun. Et ce principalement pour ceux qui n'ont pas estudié en medicine, ou sont tellement occupez à d'autres estudes & occupations, qu'ils n'ont pas le loisir de lire les liures des medecins. Et pourtât ie viē des paroles à la chose mesme.

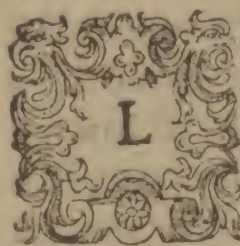
Aa.iii.



A plâte que les autheurs Grecs modernes ont appellé Sené (car les anciés ne l'ont pas connue) cōme aussi les Latins, ou selon Hermolaus, Senné, s'appelle en François, Senè, en Alemand, Senet, en Hespagnol, Sen d'Alexandria, en Italien Sena, & en Arabe Sené, Les Perses l'appellēt en leur langue, Abalzemer, selon le tesmoignage de Mesué de Damas.

La description & pourtraiture du Sené.

CHAP. II.



E Sené est vne herbe ayant les fucilles semblables à la regalifse, grassettes, & espees, la tige d'une coudee de haut, dont sortent de petits rainceaus, pliables en façon de courroye, il a les fleurs de couleur d'or, comme les chous, marquetees de petites veines de couleur de pourpié: apres lesquelles viennent les gouffes faites en façon d'une fauls, pendâtes des rainceaus à vne petite queue: & si serrees naturellement, que la peau de dessous est attachee à celle de dessus. Deuenantes meures, le vent
les

les abbat aisément, & ont au dedans la semence, qui du noir tire sur le verd, & est si semblable aux pepins des raisins, qu'il est malaisé de separer l'un de l'autre du premier coup. Serapion medicin Arabe, luy attribue des gouffes faites à mode des cornes de la Lune, & longues: esquelles la semence est enfermee, arreegee par ordre, & sont soigneusement recueillies par les bergers, quand elles sont tombees, pour engraisser les brebis. Ceste plante ne peut aucunement endurer le froid, & pourtant la faut semer au mois de May: & ne dure pas passé l'Automne. Si on la seme deuant, elle meurt aisément, & ne peut endurer l'hyuer.

Que le Sené n'est pas la mesme plante que Colutea, & de la difference de l'une & de l'autre.

CHAP. III.



Eux se trompent, qui pensent que l'arbre, que Theophraste appelle Colutea, soit le Sené, pource qu'il a des gouffes, que les bergers recueillent soigneusement pour engraisser les brebis, comme nous auons dit, vn peu auparauant que Serapion parloit des gouffes faictes en façon de Croissant. Mais il y a ceste difference entre ces deux, c'est que le Baguenaudier est

Aa.iiij.

arbre non pas herbe. Duquel il ne me greuera pas de bailler la description telle que ie l'ay peu prendre de l'Arbre mesme, en vn iardin fort plaissant le Baguenaudier donc est vn arbre fort commun en ce terroir de Paris, comme aussi ailleurs: du tronc duquel sortent plusieurs rameaux, iettans des iettōs çà & là minces & ployables, desquels sortent les fueilles, qui ressemblent aucunement au Senegré ou au Regalisse, esgalement arrangees des deux costez, & fort plaissamment diuisees en nombre (qui est presque tousiours d'onze à onze) mais enuiron l'Autonne elles iaunissent, & tombent aisément avec les iettons par les moindres vents, ou autrement. A costé desdits iettons & principalement au sommet des branches, il sort en leurs temps certaines petites verges, qu'on diroit y estres creuës d'auantage, n'ayans aucunes fueilles: au bout desquelles sortent les fleurs iaunes dorees, aucunes fois seules, autres fois deux à deux, trois, quatre & cinq, & le plus souuent six en vn touffet. Lesquelles, comme celles du genest, estās faites en façon d'une serpe de vigneron, ou d'un croissant de Lune, font le commencement d'autant de vescies qu'il y auoit de fleurs. Lesquelles vescies pendantes chacune à vne queue bien aisee à rompre, croissent peu à peu en ventre & bosse en façon de coques, ayans premierement

rement la couleur rouffastre. La partie d'icelles qui va en arrondissant, & est bossue & courbe, est diuisee en deux par vn nerf, comme par vne cloison longue, & en façon du diaphragme, aussi bien que celle de dedans qui est creuse: à la verité on diroit que c'est vne malette de bergier, ou vn petit batteau à pescher, qui a à chasque bout, comme à la prouë & à la pouppe, deux petits pendâs, qui seruent, & sont comme des liens qui sortent desdites vescies, ou si tu l'aimes mieux, gouffes croissants s'enflent en croissant & sont transparentes, en forte qu'on diroit qu'on a soufflé dedans pour les enfler. Combien que toutesfois il soit certain, que cela se fait naturellement & non par art, & que le son qu'elles font quand on les froisse avec les pieds, ou avec les mains, ou autrement, comme on fait les petites vescies des poissons, monstre qu'il y a là dedans de l'air qui les enfle. Ces gouffes finalement flaistrissent, contenant la semence arreegee en droite ligne par vn ordre merueilleux, elle est petite, & quand elle est meure, noire & ronde comme vne lëtille. Mais c'est assez parlé de la pourtraicture & histoire du Baguenaudier. Quant à la plante du Sené, ie n'en scauray pour le present dire autre chose, que ce que i'ay tantost allegué d'André Mathiol. Car iusqu'à ceste heure ie n'ay encor peu voir le Sené en vie,

& sur sa racine. Quoy qu'il en soit, le Sené est different du Baguenaudier, en ce qu'il a ses gouffes serrees, & faites en croissant, qui ne sont enflées ni transparentes comme elles sont du Baguenaudier: & ont la semence du tout semblable aux pepins de raisins. A quoy tu adiousteras que le Sené ne vit que bié peu de temps: & le Baguenaudier dure beaucoup d'annees, venant principalement de semence & estant fumé de fient de brebis comme dit Theophraste. Selon lequel aussi on le doit semer quand le signe d'Arcturus se veut cacher, qui est enuiron le mois de Septēbre, ayant premierement fait tremper la graine, & apres qu'elle aura commencé de germer dans l'eau. Au reste combien que du temps d'Alexandre le grand, le Baguenaudier ne venoit communément, qu'en l'isle nommée Lypara, toutesfois il y a ia long temps qu'il croist en beaucoup de lieux de France, comme nous auôs dit, & est cogneu de tous sous le nom de Baguenaudier. Ceux donc faillent à mon aduis qui luy attribuent sans distinction toutes les vertus qui sont propres au Sené: car outre ce qu'il esmeut le vomissement, tout ainfi que la semence de geneft: le Baguenaudier aussi est fort contraire à l'estomach, & engendre beaucoup de trenchées: Item des ventositez & bruissement de boyaux. Toutes lesquelles choses ne se trouuent au Sené.

Quelles

Quelles parties du Sené sont de plus grande vertu, & plus laxatives.

CHAP. II II.

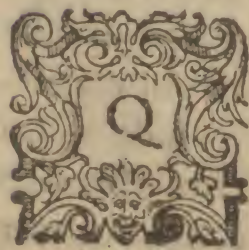
I E A N Mesué de Damas, médecin excellent renommé entre les Arabes, escrit que les gousses du Sené ont plus de vertu que les fueilles, principalement si elles sont de couleur verte, tirât sur le noir, moyennement ameres, entieres, aucunement astringentes, fraisches, & qui ayant la semence large & pressée: car par la vieillesse elles perdent leur force, les gousses qui sont blanchastres & imparfaites ne valēt rien: les fueilles verdes sont plus excellentes que les blanchastres: celles qui sont espaisſes, que les tenves, mais les iettons ne valent rien. Voila que dit Mesué, lequel attribue beaucoup plus de vertu pour lascher le ventre aux gousses, qu'aux fueilles: combien que non seulemēt Menard Ferrarois y contredise, mais aussi la longue & iournelle experience des medecins: combien que Brassauole, lequel semble vouloir defendre Mesué, soit de contraire opinion. Il semble qu'Actuarius se sert des gousses. André Mathiol en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride, tasche fort à propos d'accorder ce different, en ceste maniere. Il faut scauoir,

dit il, que les gouffes du Sené, qu'on garde seiches, sont de deux especes. Les vnes tombent d'elles mesmes, & seichent sur la plante, dont on oste la semence noire, & du tout flestrie: Celles ci n'ont aucune vertu, ou pour le moins bien peu. On cueille les autres deuant qu'elles soyent meures, & sont espaisſes pesantes, & plâmes d'humeur: lesquelles on estend sur des nattes, & les fait on seicher à l'vmbre pour les vendre. Celles ci dit Mathiol, comme nous auons plusieurs fois experimenté, n'ont pas moins de vertu de lascher le ventre, que les fueilles. Et pourtât il sèble que Mesué a aussi entendu d'icelles. Avec lequel s'accorde en cela le mesme Mathiol quant à l'experience, disant qu'il a autrefois semé vn plein champ de Sené (comme on en voit plusieurs en Toscane, & principalement au territoire de Florence) afin qu'il peust cueillir ses gouffes verdes, & pleines d'humeur: & les ayât seichees, en fist l'experience: ascauoir, si elles auoyent la mesme vertu que les fueilles, ce que finalement il trouua estre vray. Il faut donc que ceux qui voudrôt bien & sainement vser des gouffes de Sené, le sement à l'exemple de Mathiol, afin qu'ils en ayent des meilleures, s'ils en peuuent trouuer: sinon qu'ils se seruent des fueilles bien choisies comme on fait communémēt. Car pour le iourd'huy on n'ordōne presque
aucune

aucune medicine laxatiue, dans laquelle il il n'en entre. Ce n'est doncques pas sans cause que Manard a maintenu que les fueilles du Sené estoient plus laxatiues que les gouffes qui sont tombees d'elles mesmes, & sont seichees. Iean Fernel tresexcellent, sans aucun contredit, en toutes les parties de medicine suyuant Mesué & les Arabes, prefere les gouffes de Sené aux fueilles. Avec lequel s'accorde bien volontiers Iaqués Syluius. Quoy qu'il en soit (car ie ne m'en tormenteray pas beaucoup) celuy qui se vouldra seruir des gouffes, qu'il en face prouision de telles que nous auons dit ci dessus: Et celuy qui aymera mieux les fueilles, qu'il les choisisse fraisches, & larges, bien nettoyees des ordures, pailles, & iettons, dont le Sené est plein: en quoy il me semble, que plusieurs apothicaires faillent bien laschement, que ie ne die villainement, quand ils meslent tout sans rié discerner, soit en le faisant, cuire, soit en le trempant.

La bonté, choix, & excellence du Sené.

CHAP. V.



VANT à la bonté & excellence du Sené, celuy est estimé le meilleur qu'on apporte d'Alexandrie ville d'Égypte, ou de Syrie. Car les medi-

cins modernes tât Latins que Grecs, en font fort grand cas. Iaques Syluius dit que celuy qui viét d'Egypte, & d'Indie a la moitié plus, de force, que celuy de Tos cane. Et derechef, qu'il en a moins que nostre Baguenaudier: lequel plusieurs prennent faussement au lieu du vray Sené. Or nous auons dit ci dessus, lequel estoit le plus excellent, les gouffes ou les fueilles.

En quel pois, & mesure les Arabes, Grecs, & Latins ordonnent le Sené.

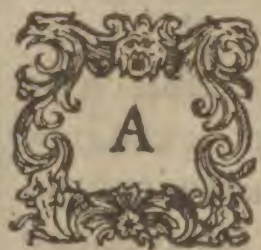
CHAP. VI.

SERAPION ordonne vne drachme de Sené mis en poudre, & demi once ou cinq drachmes du cuit. Mesué le met en infusion du poids de trois escus, c'est à dire de demi once ou quatre drachmes & demi, iusqu'à vne once. Entre les Grecs Actuarius seul en dōne vne drachme en poudre, & demi once en decoction, Iean Fernel l'ordonne en poudre iusques à deux drachmes & en decoction de trois drachmes iusques à six drachmes: & en infusion de demi once, iusqu'à vne once. Toutes lesquelles choses il faut sagement rapporter & approprier
au na-

au naturel de ceux qui le prendront, aux forces du patient, aage, disposition du corps, sexe, & autres circonstances & considerations.

Proprietez & remedes esprouuez du Sené, pris des medecins Grecs.

CHAP. VII.



ACTVARIVS, lequel seul qu'on sache entre les medecins Grecs, a escrit des vertus du Sené, dit qu'il euacue la cholere & phlegme au poids d'une drachme sans aucun domage ni fascherie du corps, Apres ces humeurs là, il purge aussi fort doucement l'humeur melancholique, & brulé, & chasse benignement les suffusions qui en procedent quand on le prend avec vn bouillon de Chappon. Outreplus, il suruient à la douleur inueterée de teste, à la rongne, au haut mal, aux dartres: mais il vaut mieux en faire prendre le bouillon moyennement eschauffé, que de le donner en poudre. Il ouure aussi les obstructions interieures.

Les proprietez & remedes, du Sené pris des medecins Arabes.

CHAP. VIII.

I E A N Mesué de Damas e-
 scrit en ceste sorte des proprie-
 tez & remedes du Sené. Le Se-
 né est absterfif, il nettoye &
 digere: pour ceste cause il pur-
 ge le cerueau, les instrumēts des sens, le poul-
 mon, le cœur, le foye, & la ratelle de l'hu-
 meur melancholique & aduste. Et pourtant
 il suruiet aux maladies desdites parties, pro-
 uenantes de semblable humeur, comme aux
 fieures melācholiques & longues. Il resiouit
 parce qu'il chasse l'humeur qui causoit la tri-
 stesse, pourueu qu'il n'y ait point de cause ex-
 terne, & rend le corps gay, & ouure les oppi-
 lations des parties interieures. La decoctiō
 de ses fueilles avec chamomille fortifie le
 cerueau & les nerfs quand on en fait vn laue-
 ment. Le mesme Sené pris en quelque sorte
 que ce soit r'affermit la veuë & l'ouye. Et si la
 purgation est tardiue & debile, on la pour-
 ra bien auancer, y meslant choses fortes,
 comme gingembre, sel gemmé, sel d'Inde, &
 semblables. Or de peur qu'il ne face mal à l'e-
 stomach, il y faut adiouster choses cordiales
 & stomachales, & la faire cuire en grand quā-
 tité en bouillon de poules ou chapons, ou
 d'autre chair, afin qu'il purge sans fascherie,
 ou le mettre en infusion en petit laiēt de che-
 ure avec espic de nard, puis le faire vn peu
 bouillir: ou bien on prēdra la poudre de ses
 fueil-

fueilles avec du lait doux. Il y en a qui purgent assez heureusement de sa decoction faite avec pruneaux, & espic de nard. Au reste il ne veut gueres cuire. Voila que dit Mesué.

Serapion medicin Arabe, a escrit ce qui s'ensuit des facultez du Sené. Le Sené est fort bon pour ceux qui sont hors d'entendement, pour les furieux, pour ceux qui ont des creuasses par tout le corps, pour les paralitiques, pour la maladie des poulx, mal de teste, rongne, pustules, demangeison, & haut mal. Il fortifie aussi le cœur, pourueu qu'on le mesle avec les medicamens qui sont propres à celà.

A quelles maladies suruient le Sené, & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medicins latins.

CHAP. X.

IEAN Fernel recommande le Sené, & ses remedes, par ces paroles. Le Sené purge fort bien la melancholie aduste, & la cholere, & le phlegme gros & espais: & ce non pas du premier coup des parties plus esloignées, mais principalement de la ratelle, puis aussi des autres parties interieures, des hypochondres, & du mesentere, esquelles parties s'amasse l'ordure de tout le corps. Car à grand peine y a il aucune autre chose qui attire avec telle force les hu-

Bb. i.

meurs corrompues de ses parties là, ou euacue les enflures endurcies, ou bien entre dans les petites veines, oste leurs opilations enuieillies: toutesfois il ne peut pas euacuer les eaux des hydropiques quoy qu'elles soient voisines, c'est vn singulier remede cōtre les maladies longues & lentes, qui sont procedees de l'impureté des parties interieures ou de vieilles oppilations, comme sont les fieures lentes & vieilles, la melācholie, haut mal, rōgne, dartres, mal dit de saint main, ladrerie: bref il est bō cōtre toute impureté. Il aiguise aussi les sens, & resiouit le cœur, engendrant toutesfois souuent des trenchees, non pas qu'il soit venteux, mais pource que les humeurs qui sont attachez ferme, & le plus souuent sont fortes, ne peuvent estre arrachees sās quelque douleur: toutesfois on n'a iamais apperceu qu'il raclast les boyaux, ou fist sortir du sang: autrement il purge doucement, mais toutesfois lentement, n'ayant aucune qualité contraire sinon qu'il est vn peu fascheux à l'estomach, & est bon aux enfans, & aux vieux, & n'est point contraire aux femmes grosses. Il faut mesler avec iceluy choses qui fortifient l'estomach, & qui hastent ensemblement sa vertu, qui est vn peu tardiue, comme sont le gingembre, la cannelle, ou spica: & celles aussi qui laschent aisément en adoucissant, sans esmouuoir des trenchees

chees cōme sont des bouillōs gras, pruneaux
Iuiubes, raisins secs, violettes de Mars, Gui-
mauues, Polypode, & les syrops qu'on fait
de ces simples.

Iaques Siluius escrit en ceste façon des re-
medes du Sené. Le Sené ayant les gouffes lar-
ges, & faites en façon de faulx & la semence
dedans, est meilleur pour purger l'humeur
melancholique, & les maladies qui en proce-
dent. Il engendre des trenchees à plusieurs,
aux autres il est benin, selon le diuers naturel
de ceux qui en prennent. Toutesfois le plus
seur est de le corriger avec mastice, ou clous
de giroffles, & autres choses (comme canel-
le, semence d'anis) les fueilles ne sont pas
sans vertu. Les anciens toutesfois n'en ont
aucunement parlé.

Manard Ferrarois dit, qu'il a experimen-
té que le Sené outre ce que nous auons ia dit
& contre l'opinion d'Auerrois purge aussi
le phlegme: suyuant l'opinion & experience
d'Actuarius medicin Grec, comme nous a-
uons ia dit, item qu'il est bon contre la gros-
se verolle: On a aussi souuent veu qu'il vui-
doit les eaux.

André Matthiol, excellent exposeur de
Dioscoride, entre beaucoup de choses dit ce
ci du Sené. J'ay accoustumé, dit-il, de faire
tous les ans vn syrop de nostre Sené, estant
encores verd aux champs, avecques infusion.

Bb. ii.

des roses, lequel purge seurement & abondamment toutes humeurs. Et se peut bien donner aux femmes grosses, & enfans, & à tous hommes de tout aage. Son infusion toutesfois est meilleure que la decoction: pour ce qu'elle ne s'esuente aucunement, de laquelle cinq ou six onces laschent le ventre sans fascherie. L'experience a monstté qu'on le peut seurement donner aux femmes grosses, & enfans. A quoy s'accorde Actuarius, disant que le Sené purge sans danger. On rend ce medicament plus excellent, & de plus grande vertu, si on le mesle avec de la casse noire, ou manne, ou rheubarbe, ou infusion de roses, ou syrop rosat laxatif: ou bien si on la fait infuser en petit laiët de cheure, il ouure les oppilations des parties interieures, augmente la ieunesse, retarde la vieillesse, resiouit l'esprit, & apporte beaucoup d'autres commoditez: desquelles nous auons parlé ci dessus.

Maniere de composer vne fort excellente infusion du Sené, selon l'ordonnance du mesme

Mathiöle.

C H A P. X I.

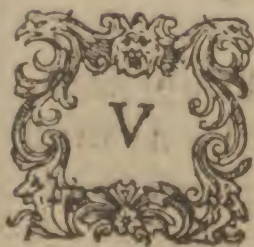
P R E-



P R E N E Z six drachmes de
fueilles de Sené bien choisi: v-
ne drachme de gingembre, ou
cannelle broyée: deux drach-
mes de fleurs de buglosse: me-
slez le tout, & le mettez en vn pot de terre
vernissé, ou estamé, qui ait la gueulle estroi-
te: & ayant versé par dessus dix onces d'eau
bouillante, ou de petit laiët de cheure, bou-
chez la gueulle du pot, en sorte qu'il n'y en-
tre aucun air. Cela fait, enuelopez le vaisseau
en vn oreiller de plumes d'oye, & eschauffé,
& le mettez en vn coffre, l'y laissant toute la
nuit. Car par ce moyen gardant sa chaleur,
l'infusion attirera à soy toute la vertu, & sera
fort excellent pour toutes les maladies ci des-
sus dites, sans aucune fascherie, ni dommage
du corps.

*Vin medicinal fait de Sené de Iean
Mesué.*

CHAP. XII.



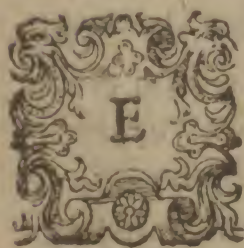
V N certain homme mesloit v-
ne grande quantité de Sené,
dans du vin blanc doux, ce dit
Mesué, au bout de trois mois
il le faisoit venir boire: & en
ceste sorte purgeoit le cerueau, & instru-

B b. iiii.

ments des sens, & augmentoit la ioye & liesse. Si quelcun desire de sçauoir d'autres manieres de composer ce vin medicinal, & autres quels qu'ils soyent, qu'il lise ce que nous auõs escrit il n'y a pas long temps, en nostre Traicté des diuerses façons & manieres aisees de preparer les herbages, racines, fruiçts, raisins, & vins, qui peuuent plaisamment suruenir à diuerses maladies, & ce doucemēt, & sans dommage: il trouuera là ce qu'il sera bien aise d'apprendre.

Voila ce qu'il nous a semblé bon d'escrire pour le present des vertus & excellence du Sené. Et celuy qui prendra bien garde à ses remedes, qui sont tres-vtiles, ne l'appelera plus Sené, mais bien propremēt herbe saine. Iouys en lecteur benin, & t'en fers avec bonheur, avec l'aide de Dieu (sans lequel toute medecine est poison) afin qu'ayant le corps sain par le moyen du Sené, tu ayes aussi l'esprit sain.

AV LECTEUR AMATEUR des secrets de nature. S.



Stant aduertí par l'Imprimeur qu'il restoit sur la fin de mon Traicté quelques pages vuides & blanches, i'ay pensé que ce seroit bien fait de les remplir de quel-

quelque bel escrit. Et apres l'auoir fort & longuement cherché, il se presenta tout à propos entre mes papiers vn petit Traicté de Proclus philosophe Platonicien, recommandable tant pour sa vieillesse que pour son sçauoir. Et pourtant il m'a semblé bon d'en mettre ici vne piece, ou plustost vn abregé du sens, pour la fin.

*Abregé du Traicté de Proclus sur les
Secrets de nature.*

COMME les amoureux, dit Proclus, peu à peu sont venus de la beauté qui apparoist aux sens à vne beauté diuine, ainsi les anciens chercheurs des secrets de nature, ayans apperceu vn accord de nature, accointance & amitié des choses naturelles, les vnes aux autres, & des choses manifestes à celles qui sont cachees, & cogneu que tout est en tout, ont composé entre eux vne science sacree & secrette, scachans que les choses hautes estoient cachees aux basses, & les basses aux hautes. Ascauoir les terrestres au ciel, mais à la façon cœleste: & les cœlestes en terre, mais à la façon de la terre. Car d'où pensons nous que les herbes qu'on appelle Soliseques, c'est à dire suyuant le soleil, se tournent & remuent vers le soleil, selon le mouuement du soleil, & celles qu'on appelle

Bb. iiii.

luniseques, c'est à dire suyuanes la lune, vers la lune, sinon qu'icelles comme si elles les prioyent, chantent des hymnes en l'honneur des conducteurs de leur ordre? Mais les vnes le font d'une façon intellectuë, les autres raisonnable, & les autres sensible. D'où viët que l'herbe appellé Solisequa se tourne vers le soleil comme elle peut; de laquelle si quelcun pouuoit entendre le son qu'elle fait en l'air en se tournât, il verroit que c'est vne certaine harmonie faite en l'honneur de s^r roy en se tournant vers luy, telle que la plante la peut faire. Et pourtant on peut bien voir en terre le soleil & la lune, mais c'est sel^o la qualité & maniere terrestre. Item au ciel des plâtes, pierres, & animaux ayans vne vie intellectuë, selon leur nature cœleste. Ce que les anciens ayans considéré, ont bien à propos attribué aux vns la nature des cœlestes, & aux autres des terrestres: & pour ceste cause ont amené non sans raison, les vertus diuines en terre, & es choses terrestres. Que diray ie du Lotus? lequel deuant le soleil leuant plie ses fueilles en dedans, & quand il se leue, les ouure peu à peu, iusques à ce qu'il soit monté iusqu'au milieu du ciel, & lors il les esclargit, & ouure du tout. Et quand il descend du haut du ciel en bas, il les referme & resserre peu à peu. Par lequel esclargissement & estressissement de fueilles, ne semble il pas

il pas qu'il n'honore pas moins le Soleil, que les hommes par les gestes des ioues, & remuement de leurs. Et non seulement on peut voir & admirer és plantes, qui ont quelque trace de vie, mais aussi aux pierres, ceste imitation & participation des astres. Car la pierre nommee Helites, c'est à dire, Solaire, represente les rayons du soleil, par ses petis rayons dorez: & celle qu'on nomme Selenites, c'est à dire Lunaire, qui a la figure semblable à vn croissant, suit le mouuemēt de la Lune par sa mutation. Ainsi la pierre Helioselenus imite & represente aucunement par sa couleur, la conionction du Soleil & de la Lune. Tant tout est plein de choses diuines les terrestres des celestes, & les celestes de celles qui sont par dessus les celestes: & toutes choses vont par ordre iusques à la fin. Il y a aussi plusieurs bestes de la nature du Soleil, comme les Lions & les Coqs, qui sont participans selon leur naturel de quelque diuinité du Soleil, dont c'est chose merueilleuse combien celles qui sont inferieures s'abaissent deuant les superieures: cōbien qu'en grandeur & puissance elles ne soyent pas moindres. De là on dit que le Lion craint fort & honore aucunement le Coq. Dequoy nous ne pouuons donner la cause tiree de la matiere ou des sens, ains plustost de la contemplatiō & principauté de l'ordre: d'au

tant que le Soleil fauorise & conuient plus au Coq, qu'au Lion. D'où vient que le Soleil se leuant, il luy faict feste par son chant, comme par quelques hymnes, & l'appelle & semond de se haster, quand il tourne son cours vers nous du milieu du ciel des Antipodes. I'adiouste qu'on a aussi veu quelquesfois des demons de la nature du Soleil ayant la face de Lions: lesquels s'esuauouirent aussi tost qu'on leur eut présenté vn Coq: ce qui vient de ce que les choses qui sont inferieures au mesme rang, ont en reuerence celles qui sont superieures, & les craignent, tout ainsi que plusieurs du commun peuple, lesquels toutesfois & quantes qu'ils voyent non seulement la face, mais aussi le pourtrait ou effigie des grands & diuins personnages, ont accoustumé non seulement de leur faire honneur, mais aussi craignent de faire quelque chose deshonneste en leur presence. Voila que dit Proclus.

Ascauoir s'il est bon de manger du fourmage. Escrip̃t à Philippe Melanthon par Ioan l'Angius medicin.

On m'a-

N m'auoit inuité à souper chez nostre ami Cyrlerus, dit l'Angius, & ainsi qu'on apportoit le dessert avec du fourmage, on se print à parler honorablemēt de toy & de ton seruiteur: lequel t'arracha le fourmage des mains, ainsi que tu en mangeois. Aucuns d'entre les inuitez s'esmerueilloient de l'audace de ton seruiteur. Les autres louoyent sa fidelité, de ce qu'il n'auoit voulu souffrir que son maistre chargeast son estomach d'une viande de mauuaise nourriture & de dure digestion. Alors, m'en ayant demandé mon aduis, Je respondy, que i'auoye opiniō que ton seruiteur estoit de ceste commune secte de mediciens, qui mesurent l'estomach des autres par leurs forces, & approprient les medicaments, non pas pour cestuy-cy, ou cestuy-là, mais pour tous en general: ne sachās pas que le naturel des estomachs est si diuerse, q̄ cestui-ci estāt chaud de nature, digere fort biē des viandes grosses & difficiles à digerer: & brulle les tendres, les conuertissant en rots puants. Il y a dauātage que la digestion ne se fait pas seulement par les forces de la chaleur naturelle, mais par vne certaine proprieté, qu'ont tant les bestes que les hōmes, comme dit Galien, Par ce moyē l'Austruche digere le fer, & autres metaux que le feu ne peut dompter,

lesquels le Lion, quoy qu'il soit beaucoup plus chaud que l'Austruche, ne scauroit digerer. La fille que le Roy des Indes enuoya à Alexandre le grand plustost par fraude, que par present, viuoit du Nappellus sans en sentir aucun dommage. Les cailles s'en-graissent de semence de Iusquiamme & d'Ellebore. Les Estourneaux se nourrissent de ciguë, lesquelles choses sont poison mortel à l'homme & à d'autres animaux. Par ce moyen aussi il aduient, que cestuy-cy mange du fromage, & cestuy-la n'en mange point: duquel toutesfois on dit que Zoroaster in-uenteur de l'art magique, vesquit vingt ans au desert, mais tellemēt temperé, qu'il ne sen-toit point le vieil. Ce que Gallien enseigne à faire par le moyen des fueilles seiches de l'herbe appelée Serpentine: dans lesquelles quand on l'enuelopoit frais, il se gardoit sans pourrir. Pourtant Hippocrate en son li-ure de la vieille medicine, nous aduertit sa-gement comme tout le reste, en ces paroles. Il ne faut simplemēt penser que le fromage soit vne viande mauuaise: car il ne fait pas mal à tous, ains dit-on qu'il est fort profita-ble à ceux qui sont maigres. Et n'empesche de rien ce que quelques vns alleguent au cō-traire, que le fromage est de grosse nourritu-re & visqueuse, par laquelle les conduits du foye, des reins & petites veines sont oppilez,
& la

& la grauelle en est emmoncelee aux reins & en la vefcie, ainsi que le sable se prend avec la chaud: en sorte que la pierre s'en engendre. Mais que cela ne l'empesche pas de māger du fromage: car estant moyennement sallé, tous ces inconueniens sont corrigez: d'autāt que le sel incise les humeurs visqueuses, brise le sable, ouure les oppilations des conduits, conforte l'orifice nerueux de l'estomach, & ouure son appetit languissant par son acrimonie, & appaise le vomissement. Pour ceste cause les anciens ont appellé non sans raison le sel, irriterment de gueule. Ce qu'aussi les pigeons cognoissent fort bien, lesquels, comme dit Pline, amassent premierement pour leurs petits la terre la plus sallée, & la leur mettent dans le bec, pour faire voye à la viande. Et que Gallien ne t'estonne non plus, parlant en ceste façon en son liure des alimens de bon & mauuais suc. Tous les fromages ont gros suc, outre ce les vieux l'ont mauuais, mais on peut manger des frais à l'entree de table avec miel, pour amolir le ventre: car, ce dit-il, leur suc n'est pas si gros que des vieux, & n'est point mauuais. Pourtant, sans craindre aucun de ces inconueniens, mange en toute liberté du fromage frais, vn peu sallé, ayant la douceur de laiēt de vache, ou de cheure, sans estre aucunement aigre de vieillesse, r'appuyant sur l'oracle de

nostre Apollo, asçauoir Hippocrate, par lequel il dit : La viande ou le breuage vn peu plus mauuais, mais plus plaisant, doit estre preferé à ceux qui seront meilleurs, mais plus mal plaisans. Voila que dit Langius.

Or pour guarentir & deliurer le fromage des calomnies de quelques vns, & du blasme qu'on luy met sus de faire mal, il m'a semblé qu'il viendrait bien à propos, & seroit chose agreable, de mettre en cest endroit les vers suyuant, pris du regime enuoyé au Roy d'Angleterre, par les medecins de Salerne, esquels le fromage se plaint en ceste façon.

L'ignorant medicin dit que ie suis nuisant,

Mais quelle nuisance ay ne peut estre disant,

Qui nature cognoist, sera tesmoin notable

Qu'à manger ie suis bon à l'issue de table.

Si l'estomach languit, fromage le conferme,

Si la fin du repas par fromage l'on ferme.

Et en vn autre lieu,

Fromage & pain,

Sont bons au sain.

A qui n'est sain

Fromage & pain

N'est proffitable

Pour mets de table.

Si

Si quelqu'un prend plaisir aux viandes apprestees avec fromage, par l'industrie du cuisinier, outre Apicius & Atheneus, Platina le rendra entierement content, en son liure intitulé, De l'honneste plaisir. C'est assez parlé du fromage.

F I N.

ARTS

The first part of the book is devoted to the history of the arts in general, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age. The second part is devoted to the history of the arts in particular, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age.

ARTS

The first part of the book is devoted to the history of the arts in general, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age. The second part is devoted to the history of the arts in particular, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age.

ARTS

The first part of the book is devoted to the history of the arts in general, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age. The second part is devoted to the history of the arts in particular, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age.

ARTS

The first part of the book is devoted to the history of the arts in general, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age. The second part is devoted to the history of the arts in particular, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age.

ARTS

The first part of the book is devoted to the history of the arts in general, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age. The second part is devoted to the history of the arts in particular, and to the progress of the various branches of the liberal arts, from the earliest times to the present age.